



Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of the Biblioteca Nazionale Centrale di
Firenze.
Magl. A.6.49

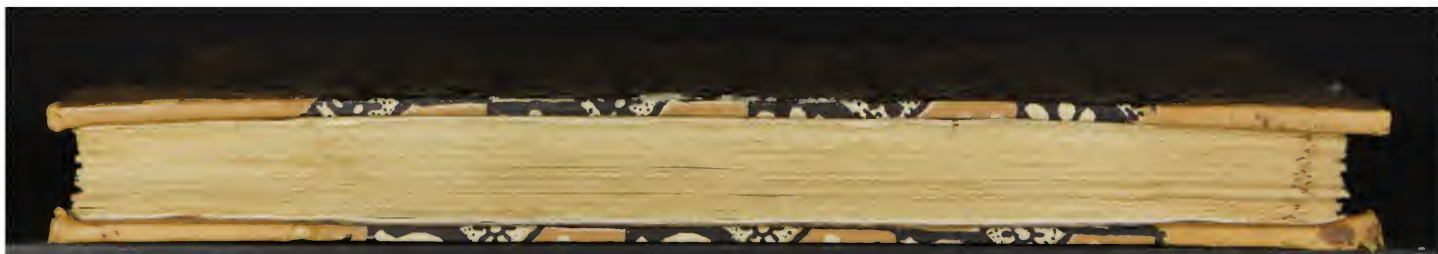




Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of the Biblioteca Nazionale Centrale di
Firenze.
Magl. A.6.49



Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of the Biblioteca Nazionale Centrale di
Firenze.
Magl. A.6.49



Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of the Biblioteca Nazionale Centrale di
Firenze.
Magl. A.6.49

INCUNABULI

A
6
49

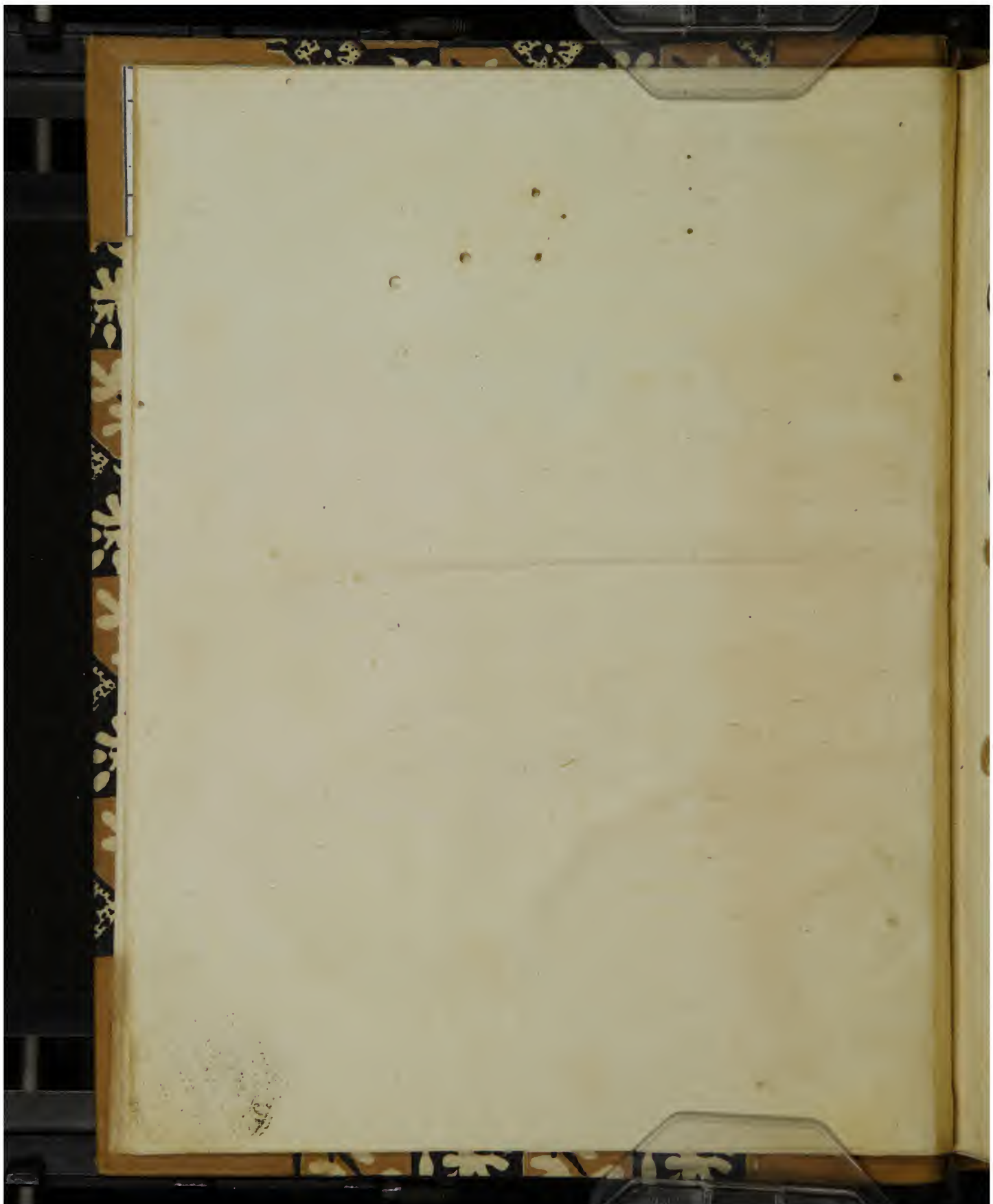
Biblioteca Nazionale
Centrale - Firenze

A. 6. 49

XXI

PLATINA

Magl. A. 6. 49



In comicia la tauola di le uiuade fructi saporì & magnari de diuersi paesi che sòno anotadi p ordine in diece libri di platina:

Libro primo.

Libro secundo in carte — xii.

Prohemio in carte — prima.
Dilo eligere il loco ad hitar ii.
Dila exercitatiõe dil corpo iii.
Dila cena in carte — iiii.
dil zuocho e piacere in car. iiii.
dil somno in carte — iiii.
Perche ragiõe sia da dormir v.
Dil cõcubito in carte — v.
Quello che sia da fare quãdo dal cõcubito te leuarai in ca. v.
dila exercitatiõ dopo il sono vi.
Quello che sia da obseruare i uita ala uoluptate in carte — vi.
dil cuocho in carte — vii.
dil preparar la tauola in c. vii.
dil sale in carte — viii.
dil pane in carte — viii.
dile pince in carte — viii.
Quello che sia da mãgiare nã ti pasto in carte — ix.
dile ceriese in carte — ix.
dili susini in carte — ix.
dile more in carte — ix.
dili meloni in carte — x.
dili cucumeri in carte — x.
dili armelini in carte — xi.
dili fichi in carte — xi.
dili meli cioe pomi in car. xii.
dili peri in carte — xii.
dila uua in carte — xiii.
dili pomi granati in carte xiii.
dili codogni in carte — xiii.
dil citrone in carte — xv.
dili dactili in carte — xvi.
dila nespola in carte — xvi.
dile sorbule in carte — xvi.
dila cornola in carte — xvii.
dil persicho in carthe — xvii.
dil olio in carte — xvii.
di la miele in carte — xyiii.
dil zucharo in carte — xix.
dil lacte in carte — xix.
dil caseo in carte — xx.
dila recocta in carte — xxi.
dil butiro in carte — xxi.
dil ouo in carte — xxi.
dila succidina cioe carne porci na salata in carte — xxii.
dil liq me cio grasso liqdo xxii.
dil omento in carte — xxii.
dil abdomine cioe grasso dila pancia in carte — xxiii.
dil aceto in carte — xxiii.
dil acore cioe acresta i c. xxiiii.



Libro tertio i carte — xxiiii. dila ruta: in carte — trentauna.
 Di le mandule in carte — xxiiii. dila eruca: in carte — xxxii.
 di la nocella in carte — xxv. dil nasturcio in car. — xxxii.
 di li pignoli in carte — xxv. dila timbra: cioe satureia i car
 di le castagne in carte — xxv. te — xxxii.
 di li filiqui cioe carobe c. — xxv. dila nepita: in carte — xxxii.
 dili pistachi in carte — xxv. dil aneto: in carte — xxxii.
 dil peuere in carte — xxvi. dil timo: in carte — xxxiii.
 dil gariophilo in carte — xxvi. dil origano: in carte — xxxiii.
 dil cinamomo in carte — xxvi. dil cerifolio: in carte — xxxiii.
 dil giengero in carte — xxvi. dil amaracho in carte — xxxiii.
 di la noce muscata in c. — xxvii. dila enula: in carte — xxxiii.
 dil giassfrano in carte — xxvii. dil sisimbrio: in carte — xxxiii.
dile acrimonie & pria dil aglio dil marubio in car. trētaq̃tro:
in carte — xxvii. dil abrotano in car. trētaq̃tro.
 dile cepole in carte — xxvii. dil yssopo in car. trētaquattro.
 dil bulbi in carte — xxviii. dil petresemulo in car. xxxiii.
 dil porro in carte — xxviii. dil absintio in carte trētacinq;
 dili finochi in carte — xxviii. **Libro q̃rto in car. trētacinq;**
 di il chumino i carte — uicinoue. dil apparecchio di le latuche in
 dil anexo in carte — uicinoue. carte — trentacinq;
 dil papauere i carte uicinoue. dil apparecchio dila endiuia in
 dil coriandro i carte — trenta. carte — trentasei.
 dila menta in carte — trēta. dil apparecchio dila buglosa in
 dil epo: in carte — xxx. carte — trentasei.
 dil cerpillo: in carte — trenta. dil apparecchio dil pādodopo:
 dil pulizuolo: in carte — trenta. in carte — trentasei.
 dili cardu: in carte — xxxi. dil apparecchio dile pucinagie:
 dila sasua: in carte — trentauna. in carte — trentasei.
 dil occio: cioe basilico i c. xxxi. dil apparecchio dil rosmarino:

carte ————— trentafete. the ————— xl.
 Dil apparechio dila malua in dil boue in carte ————— xli.
 carte ————— trentafete. di la pecora lagnello & castro-
 Dil apparechio dili Intibi i car ne in carte ————— quarantauna.
 the ————— xxxvii. di la capra & capreto ic. ————— xlii.
 Dil apparechio dila saxifragia dil ceruo. in carthe ————— xlii.
 in carte ————— xxxviii. di li orsi in carte ————— xliii.
 Dil apparechio dila pinpinelni dili dami cioe daini in c. ————— xliiii.
 dil apparechio dil acetose xlii. di li lepori & coniculi i c. ————— xliiii.
 in carte ————— xxxviii. dil histrice & dil ricio i c. ————— xliiii.
 Dil apparechio dili sparesi in **L**ibro quinto.
 carthe ————— xxxviii. Di liocelli esculēti cioe dome
 dil apparechio di bruscandoli stici in charthe ————— xliiii.
 in carthe ————— xxxix. dil pauone in carte ————— xliiii.
 dil apparechio dili cappari in di le oche & anatre i c. ————— xliiii.
 carthe ————— xxxix. dile grue in carte ————— xlv.
 dila Cariota & pastinagia in dile cicogne in carte ————— xlv.
 carthe ————— xxxix. di li olori cioe cexai in c. ————— xlv.
 dil apparechio dile cipole i car di le hirundine cioe cisille i car
 the ————— xl. the ————— xlyi.
 dil apparechio dili Porri i car di limerli tordi & storni in car
 the ————— xl. the ————— xlyi.
 Patina di capi & iteriori dilica di le tortore in carte ————— xlyi.
 poi & dile galine i car. ————— xl. dile galine in carte ————— xlyii.
 Patina dile lingue ouero luca di li colubi in carte ————— xlyii.
 niche in carte ————— xl. di li ficeduli cioe ucelleti minu
Dila differentia dile carne ti & celege in carte ————— xlyiii.
 & in che tempo che ciascuia sia di li catorni che quaglie sono:
 da cuocere & da magiare i car in carte ————— xlyiii.

A iiii

di le pdice & fagiani i c. xlviii. In pulpa romana in carte lv.
 Quale sia la differētia itra le p (farcimine cioe pastume per bu
 re di gli aniali i carte — xlviii. delli da impire in carte lvi.
 Librovi. dili obsonii — xlviii. Lucaniche in carte — lvi.
 Come sōno da cuocere li occei Gielatina in piadena in ca. lvi.
 lidomestici & siluestri in ca. li. Capreto in aglio in carte — lvi.
 di lo alexo in carte — li. Pulmentario cioe brasole i car
 Aroffo in carte — li. bone in carte — lvi.
 Peuerada cum saluadesine in Ineli iocusculi cioe interiori in
 carte — li. carte — lvi.
 Bruodo laridario in carte — lii. Succidia cioe carne salata por
 Cibario di siluadesine in ca. lii. cina preparata in carte — lvi.
 Pastillo di siluadesine in ca. lii. Inel tordo a sapore in car. lvi.
 Pastillo di cicuri cioe di anima In el capo di uitello i carte lvi.
 li domestici in carte — lii. In ocelli minuti i car. — lvi.
 Crosta di aiali dōestici i c. lii. piadena ala catheglia in per
 Fricto di quale carne tu uuoli dice in carte lvi.
 in carte — lii. Liguame cioe ogni grasso liq
 Pastillo in pignata in carte lii. do in carte lvi.
 Mirausc ala catelana in c. lii. Inel uētriculo di l uitello lvi.
 Che uno pauōe cocto possi pa Perna cioe persuti i carte lvi.
 rere come uiuo in carte — lii. Sumē di lingue cioe grasso di
 In porcello arosto in car. lii. lingue in carte lvi.
 pullo in acresta in car. — lv. In pastillo di galie ciqtaocto.
 Pullo arosto in carte — lv. In pipiōe senza ossi ciqtanoue
 In pulpa uitelina in carte — lv. di uno solo pipiōe farne duo in
 Exicio di pulpa cioe mortadel carte — cinquantanoue.
 le in carte — lv Viuanda bianca in carte lix.
 Exicio cioe māgiare di interio Mangiare bianco ala categlia
 ri in carte — ly. na in carte — cinquantanoue.

Bruodo consumato c. sesanta. dile attriplice cioe spiaci lxxiii.
 Brodo giallo i carte sesanta: dil rauo in carte sesantaq̃tro:
 Brodeto bianco in c. sesanta. dili napi cioe nauoni al parere
 Brodeto uerde in car. sesanta: mio in carte — sesantacinq̃.
 Viuanda che il uulgo chiama dil herbet & lherbeta i c. lxxv.
 zanzarelle in carte — sesanta. dile brasiche cioe uerze i c. lxxv.
 Viuande uerde in carte sesanta: dil farro in brodo — sesantasei.
 Viuanda in bolis cioe gnoche Rexi i che brodo tu uoli lxxvi.
 ti in balore i carte sesantauna. Meglio in piadena in ca. lxxvi.
 Viuanda bianca quasi come uiuāda di pae gratato sesantasei
 di sopre i charte — sesantauna. Brodeto che si chiama uerzu
Libro septio i carte sesantauna. So in carte — sesantasei.
 Dil orzo in carta — sesantauna. Piuxore sorte uiuande di faua
 dil farro in carte — sesantauna. francta in carte — sesantasei.
 dil amico in carte — sesantauna. Faua in frissura i c. sesantasete.
 di la similla i carte — sesantauna. Viuāda di bisi in c. sesantasete.
 di la alicha cioe spelta in c. lxxi. Viuāda di carne i c. sesantasete.
 dil riso in carte — sesantadoi. Viuāda di budelli sesantasete.
 dil panico in c. rte sesantadoi. Viuanda di budelli di truta in
 dil miglio in carte sesantadoi. carte — sesantasete.
 dila faua in carte — sesantadoi. Oui di truta acunci che se cre-
 dila cesere in carte — sesantadoi. derae che siāo bisi c. sesantasete
 dila ceserela in carte sesantado. Viuāda di lactuche sesantasete.
 dili bisi in carte — sesantatre. uiuāda di pomo roseo c. lxxvii.
 dil faseolo in carte — sesantatre. Simila in carte sesantaoc̃to.
 dila lenta in folio — sesantatre. dil apparecchio di rauī di pati-
 dila uecia & dil eruo sesantatre. na in carte — sesantaoc̃to.
 dil louino in carte — sesantatre. dil apparecchio di fiochi lxxviii.
 dil caneuo in carte — sesantatre. Exicio rōanico ca. sesantaoc̃to.
 dil s̃abuco in carte sesantaq̃tro. Exicio trumētio c. sesantaoc̃to.
 dila zucha in carte sesantaq̃tro. uiuāda di radice di petresema

li in carte	sefanta octo.
Zucha fricta in carte	sefanta octo.
uiuanda di codogni in carte	sefantanoue.
Viuauda di faua farcta cioe piena in carte	sefantanoue.
Viuauda canabina in carte	sefantanoue.
Viuauda di Earne in carte	sefantanoue.
Exicio sciciliano in carte	sefantanoue.
Viuauda dicta uermicelli in carte	setanta.
Viuauda dicta minutal herbaceo in carte	setanta.
Rexi in mandule in carte	setanta.
Viuauda mandulina in carte	setanta.
Exicio dila pelle di capi di poli in carte	setanta.
Bruodo in cesare rossa in carte	setantauna.
Bruodo inel pane in carte	setantauna.
Bruodo in zuche in carte	setantauna.
Lacte nele zuche in carte	setantauna.
Carapaza ala categliaua in carte	setantauna.
Bruodo in faua frescha in carte	setantauna.
Verzuso a tempo di digiuno in carte	setantauna.
Leucofago a tempo di digiuno in carte	setantadoi.
Bisi a tempo di digiuno in carte	setantadoi.
Minutal cioe uiuanda di herbe in carte	setantado.
Minutal ad altra maniera in carte	setantadoi.
Viuauda canabina in altro modo in carte	setantadoi.
Torta brascha in carte	setantadoi.
Viuauda gialla in carte	setantadoi.
Viuauda in fior di sambuco in digiuno in carte	setantatre.
Zanzarele bianche in carte	setantatre.
Leucophaco ala categliaua in carte	setantatre.
Libro octauo deli condimenti cioe saporì in carte	lxiii.

Di li cōdīmēti liquali il uulgo Acresta uerde i carthe lxxvii.
 li dice sapor: i car. — lxxiii. Moreto pampinaceo in char-
 Condimento: cioe sapore bian the — lxxvii.
 cho: in charthe — lxxiii. Acresta cū finochi i c. lxxvii.
 Sapore cāelino in car. lxxiii. Saporerosselino i car lxxvii.
 Moreto ouero sape dicto falsa Moreto di cornole i c. lxxvii.
 pauone: in charthe — lxxiii. Pulmēto i torte in car. lxxvii.
 Tucero o uero sapore di succi Torta biācha i carthe lxxviii.
 ni secchi in charthe — lxxiii. Torta bolognese i car. lxxviii. *Colognese*
 Moreto uerde i car. — lxxiii. Herbaceo maiale cioe torta di
 Moreto pscino i car. — lxxv. herbe in carthe — lxxviii.
 Moreto gienestio i c. — lxxv. Torra di zuche i carthe lxxviii.
 Moreto di uua i car. — lxxv. Rauo pero cotogni in torta in
 Moreto di more i car. — lxxv. carthe. — lxxviii.
 Moreto di cieresē o uero merē Polēta: ouero come dice il uul
 de in charthe — lxxv. go migliacia in carthe — lxxviii.
 Dil senauro i charthe — lxxv. Torta di fābuco i car. lxxviii.
 Di lapparechio dil senauro in Torta di caprioli di uite. i car
 carthe — lxxvi. te. — lxxviii.
 Senauro rosso cioe mostarda Torta di resi in car. lxxviii.
 in charthe — lxxvi. Torta di farro i car. lxxx.
 Senauro cioe mostarda i mor Artocrea cioe torta di carne in
 selli asuta in carthe — lxxvi. carthe — lxxx.
 Moreto celestino in estate: in Torta di castagna i car. lxxx.
 carthe — lxxvi. Torta cōmuna i carthe — lxxx.
 Peuerada gialla in pesce in car Torta di meglio i carthe — lxxx.
 the — lxxvii. Torta di ceriese o uero meren-
 Agliata di mādule i c. lxxvii. de in carthe — lxxx.
 Agliata piu colorata c. lxxvii. Torta digambari a tempo di

digiuno in carte — lxxxix. Fricelle in carte — octantacinque
 Torta di aguille i carte lxxxix. Fricelle di sambuco c. octantacinque
 Torta di dactilli i carte lxxxix. Fricelle di chiari doui faria &
 Torta bianca in altro modo caseo fresco in car. octantacinque
 in car e — lxxxix. Fricelle di lacte preso in car
 Torta di cexere rossa c. lxxxix. te — octantacinque
 Torta padodopa i car. lxxxix. Fricelle di resci in duo modi in
 Torta i bruodo i car. — lxxxix. carte — octantacinque
 Torta dicta marzapane in car Fricelle di saluia i car. lxxxix.
 te — lxxxix. Fricelle di poi in carte lxxxix.
 Pastelli dicti costoni c. lxxxix. Fricelle di sambucho in al tro
 Offelle cioe fricelle c. lxxxix. modo in digiuno in ca. lxxxix.
 Pesse in pastillo in car. lxxxix. Fricelle di poi in altro lxxxix.
 Anguilla in torta in c. lxxxix. Fricelle di lauro in ca. lxxxix.
 Codogni in pastello lxxxix. Fricelle madoline ca. lxxxix.
 Cooreto mandulino in digiu Fricelle amare in car. lxxxix.
 no in carte — lxxxix. Fricelle di fichi in car. lxxxix.
 Recocta ficta in carte lxxxix. Fricelle di pesci in ca. lxxxix.
 Butiro ficto in carte — lxxxix. fricelle in forma di pesci i car
 Oue canabine cioe di caneuo te — lxxxix.
 in carte — lxxxix. Quelle fricelle in altro modo
 diriola cioe pastello in digiu in carte — octantasette.
 no in carte — lxxxix. Quelle fricelle i duo altri mo
 Caseo ficto i duo modi in ear di in carte — octantasette.
 re — octantaquattro fricelle uentose in duo modi
 Rauo armato i c. octantaquattro. in carte — octantasette.
 Offe dorate cioe fricelle i car Pastinage fricte i c. octantasette
 re — octantacinque. Qui cocti in che modo tu uoli
 Libro nono in c. octantacinque. & etiã dibatuti & a roti & pri
 Di le offelle che licito a dirli fri ma in carte — octantasette.

Quelle medesime in altro mo do in carte. — octantaſete. dila cunchi cioe cape diuerſe di forma & natura in ca. lxxxxy.
 Oui frictellati c. octātaocto. dila purpura & dila murice xcyi.
 Oui alexi in duo modi in car te — octantaſete. dila oſtriche in carte lxxxxvi.
 Oui farcti cioe piēi octātaocto dila orata in carte nonātaſete.
 Oufella gradela c. octātaocto dil accipēſere i car. nonātaſete.
 Oufella gradela c. octātaocto dil ſcauro in carte nonātaſete.
 Oui in ſpedo aroſti in tre mo di in carte — octantaſete. dil lupo mario i c. nonātaſete.
 Oui fricti ala firentina in duo modi in carte — octantaſete. dil ſiluro in carte nonātaſete.
 Oui fricti in carte oct ātanoue dil frauolino in car. lxxxxviii.
 Oui i mō di paſteli octātanoue dil rombo in carte lxxxxviii.
 di boſeti & fūgi i c. octātanoue dil ſtirione in carte lxxxxviii.
 dila tartufole ala uerōeſe nōāta dil apparechio che ſi dice cauia ro in carte — lxxxxviii.
 dila cōctei cioe bouoli in c. xc. Lūbrina in carte nonātanoue.
 dila galiādre in ca. nonātauna dentale in carte nonantātanoue.
 dila lerane in carte nonātauna. Varuolo i carte nonantātanoue.
 Libro decimo in c. nonātauna Coruo in carte nonantātanoue.
 dil mō da cōceſi peſſi lxxxxxi. Solea cioe ſfolia i ca. lxxxxix.
 dil tōno cui ſi fa la tonina xcii. Palmite in carte — lxxxxix.
 dil mulo in carte nonantado. Trilia in carte — lxxxxix.
 dila anguille in car. nonātado. Salpa in carte — lxxxxix.
 Murēa peſſe mario nonātatre Scorpena in carte — xicx.
 dil echino in carte — nonātatre Cefalo in carte — c.
 di la ſepa in carte — nonātatre Paſſera in carte — c.
 di li loligini in c. nonātaquatro Gambari marini in carte — c.
 dil ſolpo in carte nonātaquatro Cape in carte — c.
 dila conchi in car. nonātaquatro Merlucio in carte — c.
 dila locuſte cio grāci nōātaq̄tro Lucio fluminale in carte — c.
 di li cācri cioe gābari — lxxxxy. Truta in carte — c.
 Tencha in carte — ci.

Pesse persicino in carthe.	ci.
Lampreda in carthe	ci.
Barboni fiminali in carthe	cii.
Temolo in carthe	cii.
Grongo in carthe	cii.
Lione marino in carthe	cii.
Scardone in carthe	cii.
Carpani in carthe	cii.
Salmoni in carthe	cii.
Lasche in carthe	cii.
Lacteolini in carthe	cii.
Rouilioni in carthe	ciii.
Accicule cioe anguelle in carthe	ciii.
Tordo marino in carthe	ciii.
Agoni cioe sarache in carthe	ciii.
Sardelle in carthe	ciii.
Folpi in carthe	ciii.
Chancri cioe granci in carthe	ciii.
Carpioni in carthe	ciii.
Chalamari cioe charamali in carthe	ciii.
Pesse in gelatina in carthe	ciii.
Que taruche cioe botarge in charthe	ciii.
Q uello che sia da mangiare nela tercia mēsa cioe da poi pasto in carthe	ciii.
Dil uino in carthe	cv.
Dil e perturbatione da essere sedate in carthe	cvi.
Dil ibozoladi in peueradi in catthe	cvi.
Di bozoladi bianchi in carthe	cvii.

Deo gr̃atias.

Di Platina: de la honesta uoluptate: & ualitudine: ad lo am-
plissimo & doctissimo signore. B. Rouerella: Di sancto cle-
mente: prete Cardinale: libro primo.

Certo grādemēte errerāno Amblissimo padre. B.
Rouerella q̄loro li quali questa nostra susceptio-
ne p̄ niente digna: che a tuo nome p̄nsarāno esse-
re ascripta: che di la uoluptate & ualitudine titu-
lo sia anominata. Ma iūero quando a mi & a tuti li eruditi si
cōtemplata la forza dil tuo ingenio: & la subtilitate di tuoi co-
stumi: & la constantia di la honestissima uita: La grandeza di
la doctrina & eruditione. Piu tosto ho uoluto che tu sei el mio
patrone & iudice di le mie uigilie se in essa alcuna cosa peruer-
samēte ui fusse scripta che altro sia quale si uoglia: Insterano
acramēte li maluioli: assai sorche di la uoluptate ad homo op-
timo & continentissimo nō sia stato da scriuere. Ma priegoli
che dicāo questi stoicidamēte quel liquali ricolte le superflui-
tate dile cose: non dila forzia: ma dile uoce dil nome tuo solla-
mente di iudicano: che di male i se habia la cōsiderata uolup-
te. Eglie di questa come di la ualitudine uocabulo mediator.
Ma dila uoluptate la quale gli intemperati: & libidinosi da lu-
xuria & uarietate di cibi: per titilatione di le cose ueneree apre-
hēdeno: & riceueno: non uogli idio chel Platina scriua ad uno
huomo sanctissimo. Ma io parlaro di quella uoluptate: che il
uiuere e di cōtinētia: & di quelle cose lequale la humana natu-
ra appetisse. Certo io non ho anchora ueduto ueruno si libidi-
noso & incontinente che non fusse tocato da qualche uolup-
te se quādo da le cose piu che assai desiderate lhauesse declina-
to. Vale apresso a questi: per quāto io uedo: la auctoritate di
Cicerone: ilquale certo come Aristotile Platone: Pitagoras:



Zenone: Democrito: Crisippo: Parmēide: Heraclito: cōe Epicuro la semēte & la materia di la eruditione & di la sua doctri-
na fa cū il quale certo piu sicuro itrasse che morto Epicuro nō
hebbe ueruno. Cicerone ualera & a prouo di me di Seneca di
Lucretio di laetio la auctorita Liguale Epicuro cōe hō sanctis-
simo: & optimo di mirabile laude lo extollēo. Ma nō sarebbe
cōdecēte adire che lomo sauio si lasasse uicere ne occupare dal
merore: quādo la pturbatiōe dil dolore la uacatiōe dile uolu-
ptate li facino cōstāti: Che di male: anzi che hāno in se che non
sia buono? Ad la felicitate certamēte e quella uoluptate laqua-
le nasce da hōesta cagiōe: cōe e la medicina alo infermo che p-
duce la sanitate al homo. Et oltre di cio cui e tanto stupido &
tāto: cōe questi dicono da li sensi: p sanctitate & stretta uita ali-
eno: il quale cū il corpo & cū lanimo nō sia profuxo da qualche
uoluptate: Se inel uiuere lhauera i si retenura la mediocritate:
dōde nase la bona ualitudine. Et nelli effecti la integritate & la
cōstātia: da laquale nasse la felicitate lhauera ritēuto. Nō si im-
probato questo nome da Platōe nō da Aristotele liguale cōe si
gnatamēte di quelle cose hāno plato. Ae facto la luxuria & libi-
die di Metrodoro & di Hieronymo. Cōe di epicuro hō opti-
mo la sua scola & doctrina al uitio ueniua dato. Nō era adūq
da incolpare quello che luhomo bono facea: ma quello che fa-
ceua li deprauatori di la secta & ui agiūseno che era da fir i cul-
pato. Cessino ultra di cio quelli extimatori dile cose & quasi co-
me trutini cioe spiōi di facti daltrui: liguale alla giornata si uā-
no examinādo & quasi pēsando & a pūctādo quello che ciascu-
no si faci. Et quello che di la ualitudie o uero di la ragiōe dil ui-
uere: laqle li greci appellāo dieta agiūgēdouī alcūe cose a chu-
rare le malicie precepti di la natura di le cose: & di obsonii ho-

2
scripti: Tanto certamēte mēcha questo mio istituto cheda hō
ciuile sia aliēo: & ēc da li sūmī philosophi & da le sue auctori-
te & comodamēti: cōe i baraglia chui gia fu cita lio. Cussi adēf-
so chui i pace multi cittadini aducēdoli la ragiōe dil uiuere liha-
bi cōseruati: piu remuneratiōe parno meritar: li apparecchi di
le uiuāde mi serāno iprobati cōe a guloso & papafore & cōe a i-
strumēto di libidie & cū certi modi quasi cū speroni intēperā-
ti & flagiciosi agiungēdomi. Ma idio uoleffe che loro op sua
natura op istituto costūe usafero la mediocritate & parsimōia
di platina. Impoche nō uedassamo al di dogi tāu popinari &
chuochi nella citate: & tāci Ganiōi: tāci gnatōi tāci scruri: tanti
adulatori di libidie: & tāci diligētissimi obstrusatori p le edaci-
tate & auaritia p segtori. Hio ho scripto di li obsōi & uiuāde &
a fine de imitare: Catō: Hō optio: Varrone: piu che gli altri do-
ctissimo: Columella: & Celio: Apitio: & altri simili & nō acha-
gione che quelli che legierāno siano p me cōfortati ne icitati a
luxuria: liquali certo nel mio scriuere semprelio detestado &
abominaro il uitio. Et holo facto cū intēione di hō ciuile acha-
gione che loro cōe homini uirtuosi le usino p la ualitudie & la
udabili uiuere: piu tosto che hauer cerchato di giuuare a quel-
li che imitasseno luxuria. Et li posteri nostri ho uoluto dimo-
strare questa nostra etate hauere hauuto ingiegno cōe li antiq-
magiori nostri & si nō mi fusse a loro adequaro: saltē li ho imi-
tati i qle facultate si uoglia che di dire si ardissero. Queste adū-
que mie cose da uilla: le quale i questa istate nel mio partire tu-
sculano aprouo a lo iclyto & āplissimo padre Frācesco gonza-
ga: tu nō dispreterai doctissimo padre se in esse serāno piu di
bene che di male & sio nō le hō composte a fine flagitioso: che
seria cosa detestabile: ma a la ualitudie & modestia. Et agli ho

a ii

mini constringendoli lauctoritate dil nome tuo iterposita fia-
no confortati.

De lo elegiere dil luoco: ad habitare.

Ili quatro elemēti: doue ciascuna cosa animātia: oue
d ro mistramēte ouero daspse: hāno tracto origie. Vi
sono duo potissimi di liq̄li luhomo uiue: Cioe la ter-
ra & laere. Dal fuoco ueramēte: & da laq̄: di liq̄li luno e supra
modo humido & frigido. Laltro e calido & secco: cussi da natu-
ra sincludiamo: che tolta q̄lla p̄tula q̄nta che indiuidua si ri-
chiedeno: & itra q̄sta longamēte uersare nō possiamo. Piu fa-
miliare adunque a la humana generatiōe: & q̄si li domicilii son-
no la terra: & laere. Ineliq̄li a la ualitudine & uoluptate e da el
legiere luoco accio che inq̄sto nō pariamo essere inferiori ad li
animali bruti. Liguali di le regione la salubritate cū iucūdita-
te richiedeno. Debi adunq̄ luhomo delegare nō sollo inelle co-
se ciuile: & participeuole di igenio: si inella citate: si etiā i uilla
p li tempi di lāno luoco saluberrino iucūdo ameno. Venusto:
& edificii duoue el dia opera ad le cose da uilla. Doue el si ada-
pti ad le scientie & ad li igenui costumi. Doue etiā ultimamē-
te cōe si puote fare da huō castissimo & docto cū essi pprii dei
habiaō colloqe. La estate ellegia luochi alti nō nebulosi: nō uē-
tosi troppo: ma puri chiari & di temperato cielo. Doue lhabia
lachasa egregiamēte chamerata. Le fenestre di laquale per au-
ctorita di Varrone in oriēte: & in septētrione guardino. Tale
domicilio leuandosi il sole si rilustrata: & q̄si purgata da ogni
nocturna macula: cumciosia che nō sola scalda loccidēte q̄nto
q̄l medesimo la septētriona le aura refrigera. Quella medesi-
ma regione usieremo: se elne achadera habitare secundo li liti
dil mare: che per la estate il meridiāo & locciduo sole: altramē

3
te le edificate case cū altra ragiōe: sōno tãto calde che quasi bo-
glieno Vnde aduiēne che li corpi p diuturno calore uiciati: &
non adiutati da uerunna dilectatione: in graui & piculosi mor-
bi icorreno. A la prima uera. Linuerno. Lautūno maxiamen-
te q̃ndo il tēpo sara tēperato ineli luochi piani colline & mari-
timi luochi comodamēte habiterai dūmente ch'li sieno lōta-
ni dali paludi: dali stagni: dali caldi & da fōrane sulfuree. Sōno
et alchuni che scriuēo et dali uēti de li fiumi & da le boche ma-
rine: Se da megio giorno farā uenti: sapi che sono mal sanī: &
maxie in luochi grossi: & graui laq̃l cosa e al giorno diogi i la-
tio & in luochi maritimi posti in facia australe. Q ueste si puo-
te dire che siano ferquētate sepulture. Le et da guardarli da i-
menso freddo precipuamente quādo el uento e da buorra. Dala
quale procedeno le contractiōe di nēruī: distinctiōe & rigo-
ri: liquali li greci chiamano spaximo & tetano: & le cose: disti-
lacione di tormenti lipitudine: raucedine: & dolori di uesica na-
sceno: in modo che per troppo calore si intromesso il padre &
digestione: Il sonno si perde: risoluessi il corpo & iace la mēte
& cussi il troppo freddo hebeta li sentimēti: & q̃si che destituto
il naturale fauore si astupisse lingiegno. Bono e liuerno come
dice Celso: il q̃le nō e uentoso. Saluberrima estade inelaq̃le fa-
no uenti li flauonii: o uero septētrionali piu che li grādi soli: &
cussi come li uenti che uēgono da le regione meditaranee sono
salutiferi: & cussi dal mare sono graui. Et i q̃l tēpo de lāno so-
no da suuenire li mēbri cū calore di li fuochi: nō e tamē da uo-
lere stare lōgamēte a pruouo il fuocho: a cagiōe che il corpo nō
si ipigrisca: et chel fia debilitato lingiegno: & che il cerebro si
riempi dī catiui uapori come suole aduenire attracti a la testa
humori. Liquali li greci dicono cataro & reuma li nostri uera-
a iiii

mēte li dicono distillatiōe & fluori. Le da lassare le facēde si di
la citadetiōe q̄lle da le uille: & e da aptarse a lo iġegno se nui
faremo pieni di doct̄ina & scientia: da la q̄le la falsa & iġra
uoluptade suole nascere. De la exercitatione dil corpo.

Eramēte p̄che la pegritia hebeta il corpo: & la ualitu
u dīte si perseguitata da mal sana uita: le da usare exer
citatione liberalē: imperho che il sangue dal ocio de
prauato: si emendato: & li mēbri piu ualidi & piu prompti si
fanno a le cose che sono da fare: & il mouimēto dil stomachō:
in el quale e calore si excitato la apperētia: & la mente adiuuā
te li sensi a la cognitione di le cose occulte: & etiā si rēde piu ce
lere & piu accuta a le cose admirabile: ma questo nō e da fir fa
cto auāti la cōcoctione: ne ancho a stomaco ieiuno: & fameli
co corpo. Ancho e daspectare la prima concoctione: & da poi
che niente di crudo: niēre di uao nō dubitara: hauere nel sto
macho: Alhora lhuomo cōmodamente exerciterae il camina
re: il pēsare: p̄ acciduo: lo ascēdere & descēdere: cose non pōde
rose da un loco a laltro portare. Et quādo si dimora i casa: cal
mare: piātare: rōchare: tagliare. Et quādo tu hai piacere di giar
dini p̄ letificare lanimō: uisitare pomari & frutari. Exercitarae
etiā lhuomo: ma piu uiuamente la balla: si la grossa cōe la pi
cola: li zuochi da cauallo & da piede: il scremire: ma le piu ide
cēte. Oltra di cio zugare a saltare: trare il dardo. zugare a la ba
lestra: a larco: affaticarsi etiam modestamēte ne la paysa. Non
e alieno da huomo uirtuoso & ciuile: quādo per la patria fosse
bisogno gagliardamente prendere larme. Queste tutte cose li
cōferrirano cōmodamente a la ualitudine: & dapoī etiam a la
uoluptate. Piu tosto a laiere a sole: cha sotto il tecto a lombra
Quelle exercitatione potissimamēte sono da laudare cōe dice

ello: dil q̄le il piu di le fiare in fine se fanno cū sudore: o uero
 certa lassitudine laquale sia auanti la faticatiōe. Ma questo grā
 damēte eda aduertire: cioe che egualmēte tuti li mēbri secūdo
 le forze sīāo exercitati: acagiōe che sparagnādo ad uno mēbro
 nō suffochesamo gli altri p troppo fatica. Come etiā per troppo
 occhio: chussi etiā per troppo fatica pōno perire le cōsa tenere cer-
 to megio: accio che non permutessamo il dolore cum il piace-
 re & dilectatione.

De la cena.

S Edato tandem che tu sarai da ognicōcitatiōe dil cor-
 po: quando la sera sia hora dil māgiare: il q̄l tempo li
 nostri dicemo lhora di cenare. Come li nostri maggiori hano cō-
 fuetato auāti al megio giorno dire alhora dil māgiare: hora di
 disnare. Le da receuere il cibo il q̄le il stōacho nostro possi pa-
 dire. Moderatamēte tamē & temperatamente e da mangiare:
 & maxime ali collerici: dili quali il morbo dilla humiditate di
 la nocte cōstrecta dal cibo: suole acrescere etiam non senza īco-
 moditate dil corpo. Elle da sopraassedere per duo hore doppo
 riceuuto il cibo da ogni mouimeto corporeo che sia grande:
 & da agitatione di mente. Almeno fina che la prima concotio-
 ne si faci.

Del zuocho e piacere.

Lcūa uolta e da adaptarsi a zuocho e piacere a ca-
 gione che li sentimenti occupati in troppo cogita-
 tione non siano impediti a fare la digestione. Cef-
 si il zuocho che sia citadinesco face o modesto uo-
 glio che sia scaciate ledicacitate: le scurilitate. Nō uoglio Mu-
 marie: non pteruia nō diēteria: non conuitii daliquali la ira &
 la indignation e: & molte uolte grande risse suoleno nascere.
 Ma che el sia q̄sto cioe Scachi: carte di uarie imagine depicte.

a iiii

Cessi sopra tuto in zuocho ogni igãno & auaritia. Per laquale
il zuocho si riputato senfa alcuna liberalita: & e da fir detesta-
to: & nõ pduce alcũ dilecto dil zugare. Cũciosia che la paura
dil perdere & imensa cupiditate dil guadagnare p uarii modi
crucia li zugatori. Se le da zugare: nõ sia doppio il cibo: ma do-
po che hauerai padito. Impo che il calore naturale p cõmotio-
ne & per agitatione di mente si ritrato dal stomaco o uero si ri-
ducto piu de bile a fare la concoctione. De il somno.

Vssi cõe la troppo exercitatiõe & il longo uegiare ze-
tano per terra la possanza dil corpo: & ipedisseno la
digestione: debilita li spiriti uitali: disseca il cerebro:
Cussi il tẽpato sũno il quale nõ pcedi da troppo mãgiare o ue-
ro da ibriagezo ristaura li mẽbri fessi dala fatica: subministra
el calore dil stomacho purga la mẽte & finalmente riduce tuto
il corpo a honesta opatione di laquale si rinoua habito acom-
parato a la uirtute. Come e linuerno piu comodamente si dor-
me in leto di p iuma: Cussi piu salutifero e la estade in lecto di
lana o uero di bombaxio. Da il troppo somno tamẽ e da guar-
dar si. Impero che il troppo dormire marcisce il corpo: & li sen-
timent i fino hebetati & il stomacho si tentato da fluori: & il ca-
po: & il cerebro si grauato: & obtuso. La nocte iuita li morta-
li al sũno & al dormire quanro tràquilla e quanto obscura: & e
humida & frigida. Hora cimisi molte uolte iturbano: li qli p
questa ragione facilmente li expellerai. Cocerai il chochumero
ãguineo cioe di quelli lũgi a faciõe di bisse in aq: & quella letie-
ra che uorai in fũdi e bagna Onuero tuoli la fiele dimanzo cũ
asedo mixto: & bagna la letiera a tẽpo di marzo & nõ nascerão
cimixi scãparãno etiam li pulici di la camera se tu. ziterai laq
bulita cũ il coriando ispargerai p la camera: se uorai dormire

5
da meglio giorno: non dormire se nō sedēdo: & tãto poco q̃to
solamēte li fumi alquanto euaporino. altramēte īsalubre & pe
stifero. Impo che el capo si debilita: le destilatiōe multiplican
la colera cresce il calor naturale si corrotto: & q̃si al tuto il cor
po si fa deffidioxo: marcido: & languido.

Per che cagione sia da dormire.

Velli che hāno il stōacho debile debino dormire cū
q la faccia in zoso: i po che questo aida il stōacho alacō
cotione & nō lassā crescere la colera. Il calore natura
le accrescendo cū il q̃le li humori noceuoli si padisceno & chuo
ceno. Irē dormire il primo sōno īsu il lato dextro: & da poi sul
sinistro e util cosa. Non dormi fisso qui e di sano intellecto.
Impo che per quello spesse fiata si rimouano di grā de infirmi
rate: cōciosia che il cerebro & li nerui & le rene se īpieno de flui
do humore & etiam p tal dormire cōtrario al proprio meato
Volsi dormire cū il capo & spale alte mirabilmēte cōferisse ad
la sanitate: La nocte e da schiuare la luna: & precipue quando
si dorme impo che la moue hūori frigidi: & genera reuma di
molte cōditiōe ī molti modi & maxime quādo li razi di la lu
na tocano il capo di cului che dorme. īpero che la sua qualita
te e humida & frigida.

De il concubito.

i L cōcubito il q̃le Hippocrate principe dīlī medici hō
di diuina sciētia dice il cōcubito essere pte certa cōpa
gnia di morbo cioe di malatia il q̃le cōcubito nō e da
fir troppo desiderato ne in tutto da fir abiecto cūciosia che el
se affaci a la generatione p laquale la specie de li animāti si con
serua. Raro come dice Celso usando il cohito excita il corpo:
frequentamente usandolo solue. ma nota che el dixē frequente
te: non per numero. ma per la etate et per il corpo. El chohito

nō e iutile a colui: & a la uoluprate si affa colui che none segui-
to da alchuno languore: o uero da ueruno dolore Pegiore e a
usarlo la estate & nel autūno: piu tollerabile e lo iuerno & ne
la pria uera. La nocte e piu sicuro che i fra il giorno: se tu nol
ferai quando hauera affaticato cū uigilantia ricuuta de recēti

Quello che sia da fare quando dal cōcubito ti leuzrai.

Olui che ha bē padito expedito si leua la matina: &
c chui nō ha facta la digestiō debi ripossar si nel lecto
& debi ridormire: se el fusse necesse che la marina auā
ti tēpo di leuare: Debi prendere riposo dapoi: & nō si adapti
ad exercicio ouero facenda alcūa: Et colui che a cariuo capo &
mal stomacho: alui e da aduertire cussi la sera cōe la matia dal
fredo. Et quādo alcūo si leua dal leto debi stare un pocherito: &
poi petear si li capilli i suso & igiuso: & i tale modo si dissecca
la colera la q̄le hauesti cōceputa la nocte. Itē illauare li piedi &
il capo auanti il cibo non e utile achi e sano: Li pergamenti dil
corpo sono q̄lli che a le parte extreme fino cacciate bene for bē
do & asucando giouerai a la bocha & li giouerai cū multa aq̄
precipue la estate non serae se nō saluberrimo linuerno piu tē
peratamente farlo al fuocho: acio che li nerui & li sentimenti p
rigore nō fussērō offensi & se obstupisseno: Mouere il corpo se
el fusse stiptico: & se el fusse troppo largo hauere respectō: &
se el fusse troppo corēte questo aspecta pprio alī medici. Per la
quale cosa da loro si de q̄sto come etiā degli altri medicamēti
li quali appartēgono a curare la ualitudie si adimandi cōsiglio
& ragione da me solamente serano posti li capituli quando in
trauignero inele pprietate dile cose: & perche di la uoluptate
iudico hauere parlato a supplimento: laquale grāde & solida

6
serae cōperata: se da li defectuosi aduertirāo a p̄dure quelle co
se che secūdo natura sono & modestamēte quelle abbracceremo:

De la exercitatione dapo il somno.

Olui ilqua' e ha bē padito: come dice Celsso: faci ma
giore exercitatione: che colui che non ha ben padito:
ma le gran differētia da uno citadino a uno homo di
uilla: & da uno homo darne a uno che studiassē in scientia: Le
exercitatione sono da tuore secūdo le cōditione dīle nature &
& secūdo li exercitii di studiū. Le cazafone a li uilani & a li sol
dati sono perinenti: ipero che queste hano certe similitudine
cum larte militare & cum li ruricoli. Cōme si uide le opere di
uilani quasi si asemiglia euertendo & depredando in luoco dīli
inimici. Relegati lo oxelatore. ne sia dispreato il paisare: an
cibuegli che sono dediti a le scienrie debino chiaramente legie
re le lectiōe sue: & dapo debi molto chaminare non sotto il re
cto ma nel sole se il capo il patisse. A dopi se secūdo li costūi dī
li magiori: in chaulchare ornare. orti & cōzare pomari cōdu
ca & adapti li riuoli: meti dīli arborfeli: piāci dīle herbe odo
rifere & aromatiche: rōcha: calma: pigli uceli cū il uisco & cum
la ciueta: debi curare le case dīle haue debi nutrire ucelie da cā
tare Habia q̄lche piscia o lochi doue possi habilmēte piscare.
Vadi a le piace faci le sue agēde parli modestamente dīle cose
publice dīla republica. Et se el s'era bisogno etiam lū adoperi
p̄ q̄lla. Deinde ritorni a casa & se le assuetto almāgiare do uolre
al giorno debe assūere il cibo suo moderatamēte. Nō debi suf
ferire fame ipo che genera flegma inel stōaco. Et q̄sta āpo piu
facilmēte sustēneno q̄lli de megia etade et meno li giouani &
li puti p̄ niēte nō la uolēo: & q̄lli che sono reducti i uechieza ēt

nō la patisseno p regione di le forcie. Le ancho da guardar si di mangiare se nō ha appetito acio che quello che riceuemo a robore & forteza dil corpo: tutto si conuertisca in forze di malitie & i pernitie dil corpo: laquale cosa certe suole aduenire al stomacho crudo & repleto.

Quello che sia da obseruare in uita ad la uoluptate.
f Criuere ho istituito de li obsonii & de li apparecchi de li nostri tēdi: & maxie di qlli che inella corte romana uxiamo: & da poi ho deliberato quando prima hauero tocato le cose qle la ualitudine di lhuomo si affano. Adōche tutti li cibi nō cōferisceno a tutte le persone: ma come sono uarii elementi: & cussi sono uarii li appetiti de li homeni per li hūori. Varii etiā sōno li gusti: & p il simile diēno eēre uarii li cibi: a cagiōe cō qlllo che si cōuiene: quello sa buono: quello che nutrisse a ciascuno secundo la cōuenientia li sia dato. Nō uoglio che alcuno mi faci auctore: che ueruno debi māgiare cosa che li faci fastidio: che li nuozza: che lo crucii: ne ācho che lo occidi. Ma ciascuno si pēserae che cōplesione sia la sua: & secūdo la cōueniētia: & di ql la gieneratiōe di cibo receuerae che li possi nutrire il corpo sēza molestia. Et ricorderassi ciascūo di quello dicto di Socrates cioe: Che noi debiamo māgiare p uiuere ma nō dōbbiamo uiuere a fine solo di māgiare. El corpo cū ilquale tutti siamo sostenuti & uiuēo di qtro hūori chiaro si cōsta eēre: Adōq ha i se sague colera rossa ala qle li dicemo bilē. Atrā bilē dicemo ala colera melanconica. Ha etiam in esso flegma a laquale in latino diremo pituita. La sedia dil sangue e il figato o uero le interriori a li mali si appellāo. Ineli mali circha al core fa la sua residentia la cholera rossa: & maxime inellato sinistro inella fiele fa la sua residentia inella sua casa la cholera rossa predicta. La

Pituita cioe la flegma cōturba il capo: & il stōacho: & da quel
 luoco poi descēde nele rene & inela uessica cū piculo di lhomo
 Il sangue calido & hūido si acōparato a la prima uera: & la co
 lera seccha & calida si cōparata ala estade. La malāconica secca
 & frigida. si acōparata alo autūno. El flegma frigido & hūido
 acōpato a liuerno. Et q̄lla medesima pportiōe hāno q̄sti hūori
 cū li elementi: li q̄li etiā crescēo secōdo li tēpi Accresce & multi
 plica il sāgue nel corpo hūano da. viii. di di feuraro fin a di. viii.
 di magio. Per la q̄le cosa le da usare boni & tēpati cibi. Le da tu
 ore alcūa cosa de li cibi. & agiūgere al beuere: unde si uole beue
 re moderatamente uini chiari cōe si cōuiēne & poco. Le da usa
 re carne & herbe i uiuāde: & e da passare alq̄tro piu oltra: cioe a
 li arosti & a li aleffi. Venus a q̄l tēpo e sicurissima a usare. Le
 uassi la colera da. viii. de magio fino a di. viii. di agosto. Alho
 ra e da usare cose frigide & hūide. Et e da lauorare piu tēpata
 mente carne arosta la magior pte nāti al cibo: & cussi e da usar
 ne poca. Sia il beuere tāto raro & poco: che solamente lo extin
 gui la sete: & non brusi il corpo. De uenus alhora e dābstiner
 si al tutto. La melāconia dīa il corpo da di. viii. di agosto fino
 a di. viii. di nouēbre. Alhora e da usare cose acre & garbe: e da
 lauorare meno. Da. viii. di di nouēbre fino a. viii. di feuraro il
 flegma o uero Pituita che piu tosto si appellata: alhora regna
 Il māgiare alhora piu si cōuenien assai che da altri tēpi. Meno
 beuere: ma uini chiari & smeradi: usare piu pāe dil usato Car
 ne piu tosto aleffa che arosta: poche herbe A q̄l tēpo di lanno
 debi usare tutte le cose calide: usādo tamē sempre la ragiōe p
 tinēte a li corpi. Venus alhora non e piculosa a usare. Chi q̄ste
 cose cū diligētia obseuerāno: nō attribuisca ad me mā a la na
 tura che amacstra a q̄llo che gioua: & q̄llo chi nuoce: & tutto

lāno facilmente obtrigneremo uita icolumē cū piacere & dile-
cto: & q̄lla passaremo sēza hauere bisogno di opa ne idustria
di medici. Nō restarēo di dare questo amaeſtramento a tutti:
che p̄ troppa cupiditate di māgiare: cōe a molti aduēne chenō
bene comasticato il boccōe il tragiōteno. Et de q̄ p̄cede che lo
affaticato stōacho inela decoctiōe: cū dolore circa al core p̄ il ci-
bo crudo eructa: Macia & trida adōq̄ il cibo q̄to piu diligēte-
mente sia possibile. Et p̄ questa ragiōe inel padire le cose trite
grandemente & cum modo mirabile si aiuta il stomaco.

Di il cocho.

i L cocho debi hauere larte & lōga expiētia: & i essa sia
docto: patiēte di le fatiche: & che i quella cosa el desi-
dera fir laudato grādemēte. Cessi da lui ogni s̄q̄lore
& spurcitia: cognosca le carne che li fino ap̄sentate. & di pe-
sci: & di lherbe la sua forcia & la sua natura acio che litēdi q̄llo
che debi fir arostito: & quele aleſso: & q̄le frite. Sia caldo & so-
licito a cognoscere al gusto: & cū lingiēgno nō solo quello che
sia salato: & isipido: ma quelle cose che sono da sapiēti & qua-
le de fatui. Hio ho conofuti i nostra etade li māgiari dal prin-
cipe di li cuochi: dal quale ho hauuta la ragiōe da fir facti li ob-
sonii: & prepari le bādiose & sia il cuocho: se le possibile simi-
le a quello. Nō sia guloso & papatore: cōe e Marſilio todescho
che quello che il suo patrōe douesse māgiare. et lui primo a co-
miciare et deuori.

Di preparare la tauola.

f Ecūdo il tēpo di lāno da preparare la mēsa: lo inuer-
no i luochi serati et caldi la estate in luoghi freschi et
ap̄ri la prima uera i albergo grande et aspgi sopra la
tauola li fiori: linuerno se faci fūigatione odorifere: la estate sia
fēo pauimēto di fronde di arbori odoriferi di uite et di salice:

lequale afferate i sieme spirino odore: et rendi il luocho fresco et recente. Inel autūno le uue mature peri et pōe apicati cū fi
lo: Biāchi siano limappi: cādidi li mātīlī: acio che se nō fusse-
ron biāchi e mōdi: gienerasseno fastidio: et tollesseno lappeten-
tia dil māgiare: Coprino li seruili leti: et cōspediscono le facen-
de sue comesse: acio che nel aspektare nō sia scō rērescimēto a
li cōuidati. Preparati sīāo gli altri uasi furbiti chiari & rispīdēti
& siamo uasi di terra o uero dariēto. Queste cose ēt piu auida
mēte excita il residente a ala appetētia.

Di il sale.

Ale si richiede nela mēsa: acio che nō pari insulse et de-
fauie le uiuāde. Vnde noi dicēo farui et mati a gli ho-
mēi et īsipidi che i loro nō hāo dil sale cioe īgiegno tra-
cta dal uocabulo greco che uolrata dasea. i. s. La forcia dil sale
e ignea īpo che q̄llo che la toca neli corpi astrigie dissecca alliga
& li corpi morti se la salitura si scā ali tēpi: opīamente si cōser-
uano: cōe di pfuti et de gli altri salumi uediāo: Cōtra certi mor-
bi uale molto cōciosia che labrusi: repurgi: extenui & dissolui:
al stōacho tamē nō e utile: saluo che i excitare la auiditade il suo
īmoderato uso nuoce alfigato: al sangue & ali ochi a certe pia-
ghe & morsi uenenosi posto gioua. El sale che tu sei p māgiare
a la tauola sia biancho & mūdo cōe e il uolaterāo i etruria cioe
inella marcha.

Di il pane

i Ntra gli altri fructi che sono stati trouati ad uso de
gli hōi: il frumēto e utile. Di la specie dil q̄le secūdo
celso se hāno halica cioe spelta orzo. Tisana. cioe farina dorzo
hamilo cioe āido. Formēto. siligo cioe segala. Adoreū cioe fa-
ro che p li antiq li diceāo adorsum: dal qual si dice adorare: im-

po che la gēte di libia offeriuāo a li dei inelli soi sacrificii lo ado
reo predicto Ma niūa sorte e piu fertile che il formēto: ne piu
suaue: o uero che piu nutrica: & maxie se el sia di colia: & in di cā
pi piani lorzo si reputato poi il piu nobile il q̄le si uorrebe semi
nare i terra secca & soluta pche tosto si maturisca & per la sua
gracilitade l. calami o uero le chāne di la paglia soa auanti che
gli altri frumēti. Di q̄sto la polēta cū aq̄ facta p li ama lati e
meglio che di pāe: Il siligie uenne d affrica: il pāe di laq̄le li an
tiq̄ lo laudauāo ma io nō credo chel sia simile a q̄sto che si usa
inela etade nostra. cūcio sia che niūa sorte di pane che si faci sia
mēo suaue che q̄sto & che la auiditate dil māgiare mēo utilmē
te opria. Adōq; q̄ exercita la pistoria togliō faria bēchēfaria tra
xe il nōe dal fare faria dico de formēto bene maciata & cū il ta
mixo o uero burato sia tracta la faria de le remole laq̄le farina
meterai inel albuolo o uero uāduia o uero pāificia bene assera
da da li ladi & in essa posta aq̄ calda & cū sale cōe si fa i italia.
Se tu habitī i luoghi hūidi apechiala cū il formēto cioe leua
mento la farina bene adiutādo li cōpagni fino a la sua crassitu
dine cioe a la sua fineza impasti cū laq̄le cōmodamēte farassi
il pane. Guardisi il pistore di mettere piu ni meno leuamento
di quello che si cōuiēne ipo che p troppo formēto il pane si fa
ria acro: & p poco nō si leuarebbe: & p questo faria piu graue
al padire & nō ben sano ipo che el stringie il corpo. Il pane be
ne cocto inel forno nō del primo giorno ne di formēto troppo
nouello sia il pane ipo che el nō nutrisse cōmodamēte & tarda
il padire.

Di le pince o uero fugace.

i Mpasta quel medesimo pistore tāta farina cū aq̄ cal
da q̄ta sia assai a fare una pīza o uero fucacia: & ipa
stata li meti dētro di le semēze di finochi & fetolie di lardo o

9
uero butyro: o uero olio dapse tamen: & non cū le cose predi-
cte: & di nouo impasti tãto che tutto si faci i una massa: dapoi
la pōzi cum la mano o uero cū uno steco: & in forno le meti cū
il pane o uero sul focolaro soto il testo & cinere: cioe a un mo-
do o uero a laltro: copta cū carboni la cuoci: Fassi etiã de altre
sorte pice senza lardo: & dādoli il sale olio & fenochi: & sotto
la cinere si cuoceno. Lasso le pice longe leq̃le di pane cum il le
uamēto che nō sia anchora cocto si fano cūcio sia che le nō sia-
no di alcūa dilectatiōe. Sono etiã & alcūi liquali pōeno li oce-
leti inel pane cum caxo fresco & grasso dapse di li uceli: & i for-
no i sieme si cuoceno. Quello che sia da māgiare nāti pasto:

E da fir obseruato lordine nelo assumere li cibi: cūcio
I sia che tutte le cose che mouemo il corpo: ciascūa sia
di piccolo nutrimēto: cōe q̃si le pōe per alcūi piu sicu-
ramēte & piu suauemēte p priō cibo funo māgiati. Agiōgo ēt
la lactuca: & ciascūa cosa laq̃le cruda o cocta cū aceto & olio
si māgia: li oui freschi da sorbire precipuamente & traiemata
lequle noi li dicemo bellaria cum specie & pignoli: o uero cum
miele o uero cum zucaro appechiate: neli conuiuii per como-
da cosa si appresentate.

De le cerese.

E li pomiferi arbori apresso di noi la cerasa o uero co-
me a Seruio piace la Cerasia li piace a nominarla: pri-
mamēte si maturiscono. Et priã etiã sono da māgia-
re & da fir poste a tauola. Per questo. L. Lucullo dopo la ui-
ctoria mitridatica: nellāno dila edificatiōe di Roma Seicēto
& octāta i italia fu aducte & uxate: di leq̃le ui fue tãta uberta-
te che dal mare oceano fine in bertagna puenerō. Dile Ceresar-
e alcune sono garbe alcune acre alcune dolce. Le acre stringe-
no il corpo: exaspan il stomaco. le garbe iduceno flegma. le

b

flaue cioe le dolce la colera i primeno extigueno la sete: induce
no desiderio di māgiare. Le dolce ueramente sono contrarie al
stomacho: li uermi & humori putridi generā inel uētre. Deuo
rate la matina quando sono fresche: le mādole di le sue osse fan
no mouere il uentre & la urina.

De li susini.

Le grāde turba de susini: come dice Plinio & da certi
a colori hano trato il nome suo: cōe sono bianchi & ni
gri. Da la similitudinē dil colore come sono ordearii:
cussi dicti dal colore dil orzo. Da la uiltate alcūi sono dicti asi
narii: Da gēte aliene alcuni etiā sono dicti Arminiaci liquali p
lo odore peculiare cio odore grato: finolaudati: damaschini so
no longi & neri: dicti da le citate di Syria da damascho hanno
aducto il nome: & sono piu che gli altri prestati & piu saluber
rimi. Niuno arboro per adoptione: cioe pdocte de natura in si
tiōe facilmente inella natura & famigli di altri arbori passa Mi
rauigliassi Plinio che da Catone non si faci alcuna mentione dil
susino: cōciosia che susini saluatici nascono i ogni luoco: luxo
di li susini e auanti il cibo se il corpo e moderato: citā cioe fāno
la colera molifica la uoluprate al sitibundo tole uia li susini &
li pomi tuti: come le crese & li peri: & gli altri ricolti cum li pi
coli & in la melle posti si che luno non tochi laltro si conseruan
longo tempo.

De le more.

i L moraro satiuo cioe dōestico tardi inuechia: in egypto & in cypro producono fructi di abūdantissimo
succo: & sono di tre colori. In prima nascono bian
chi: dapoī diuiene rosse: tertio si fano nigrissime: quasi riguar
dando il core dil sangue dila giouene Tisbe degypto. La mo
ra matura ben che latendi alla humiditate & caliditate: poco ta
men nutriscono: sono aduersarie al stomacho impero che in es

so tosto: si putrefanno. Ma perche sano il corpo sollicito: sono
da mangiare per primo cibo: impero che moueno la urina: &
tenute in aqua fresca extingueno la sete. Sono etiã more che
nascono di le roue sule ciese. lequale li medici le usano in medi
cina neli pigmẽti: cioe nele spiciarie in le medicing. A uolere cõ
seruare longamente le more fresche obseruara questo modo.
Il succo di le more exprimerai & messedaralo cum uino cocto
& i uaso di uetro il meterai: & poi ui põera le more fresche nõ
molto mature: & longamente le conseruara. De li meloni.

I meloni da li pomi meloni parẽo differenti: impero
che questi sono quasi rotũdi & affondati: & quelli so
no longi: & assimigliansi al pomo citrone. Et inuero
non multo sono differenti: cõciosia che li melõ da li pomi me
loni facti. Dice Plinio: che quando sono maturi si lassano dal
picho. lo daploro: quantumcunq; non pendino. Grato e certo
luso dil melone e uero che difficilmente si padisseno: per la sua
frigiditate messedata a la humiditate: il melone tamen leuata
la icorza: & gitate uia le semẽze: & dato a mázare scaccia li ar
dori dil stomacho: il corpo humilnente molifica: & e da man
giarlo cum stomacho npurgato: per rispetto che facilmente i
elli li humori si conuerteno: & retarda la concotione: liquali se
ritroueranno predominare a li cibi nel suo receptaculo. Perq̃
sta cagione da li nostri maiori e stato cõmãdato: che noi man
giamo li meloni a degiuno stomacho: & dobbiamo sopra sedere
da laltro cibo dumimente che li sia andati a residere in fũdo del
stomacho. El suo usai li nuoce a li nerui qu li humi etando
prouocano tamen la urina: purgano le rene & la uescia agio
gendoui le semenze. Sono alcuni che dicono la malitia di
li meloni in beuanda si scedata: cioe remediata: & scaccia

b u

ta da Ioffizachare: cioe da q̃llo siropo cusi dcō o uero da lo oxi
melle: cioe dal siropo. Alcūi dicono laqua cōe Auicena ppone
altri il uino. Io sēto cū la natura laquale doppo il māgiare dil
melonī appetisse uiño optimo il quale e quasi certo antidoto:
cioe la medicīna cōtra la frigiditate dil melone & dil suo rigore
Albino impatore tāto li dilecto questo fructo che cēto p̃fiche
di campagna & diece melonī ostiensī mangio ad una cena.

De li cucumeri.

A forcia & la natura dil cucumero primo seria stata
I da explicare: cūciosia che Plinio dica li cucumari per
grādeza excedēti dicono fir chi chiamati melonī. Io
cōfesso hauer errato p̃ il grāde piacere chio dil māgiare melōi.
Adhora ueramēte nō solo a li cucumeri ma ad ogni mangiare
li hauerei antiposti sempre. De li cucumeri ui sono de tre gene
ratione. Il maggiore e il liuido & meno noceuoale pero chel solue
il corpo: & p̃ la sua frigiditate la estate precipue pare essere ac
cōmodato al stōacho. La sua foglia trita cū il uino e apta a me
dicare le piaghe di le morsure dil cāe. Le sue semēze cū il uino
dolce date ibiuāda subuiēne a chui hāo mal di uessica. El citri
no il q̃le i nostra etade dal colore citrillo uiē chiamato: genera
frigidi & nuoceuoli hūori: dōde le febre autūnale nascēo p̃ che
stāno nel stōaco piu di q̃llo che bisogna le somēze di q̃sto trite
& date a beuere adiuta q̃li che hāo la febre: dū mētre che le ex
tingueno la sete. Lo anguineo piu nocētissimo che tutti e. On
de dritamēte dal angue: cioe serpēte traxe il nome: la forcia dil
quale Columela in questi uersi explica.

Liuidus at cucumis grauida: qui nascitur aluo.

Hyrtus & ut coluber nodoso gramine tectus.

Ventre cubat flexo semper collectus in urbem.

115
Noxijs exacuit morbos estatjs inique.

Quelle doe generatione di sopra leuata la scorza & tracte le semenze: tagliati in fetoline: cū sale olio & aceto si māgiano: Sōno alcuni che a riprimerli la frigiditate li aspergieno cū specie. Lo anguineo hertuso: cioe el lōgo: q̄lloro liq̄li maxime si dilettāno di pomi & di herbe abraxa la scorza legiera cum sale solamente se li deuorā. Li cucumeri Tiberio principe tātō auidamente li desideroe: che cū ogni arte li cercaua di hauere etiā dal tempo che non era iua saxone: Questi quando sono teneri che una femina sia menstrosa & li tochi al primo tohare li occide tāta e la forcia dil suo morbo.

De li chrisomali cioe Armelini.

Chrisomali io credeua che fussero quelli liquali uirgilio chiama pomi dorati & etiā theocrito el suo uerso unde Marone tradusse li uersi. non sona essere quelli intra li codogni questo da Plinio si ānumerato. Che io lo appelli piu dorato che questo nō il so troppo bene. ma io credo che mossi dal colore lhabino facto. Fa adunq; che il sapore si senti tu uoli chio credi che questo sia il uero. Il primo cibo e questo precipuamēte a napolì: liquali sōno in precio cū lo aneto & cū lua passula: o uero cū uino smerado: o uero cū deffectato melle cioe purificato melle: mēno nuoceno al stomaco. Doppo il cibo ueramente tosto tende a la putrefactione gienerā flegmatici humori.

De li fichi.

Igari sōno soli fra tuti gli arbori che nō fioriseno: dil lacte produceno il fructo. Di questi ui sōno di uarie generatiōe. Sonoui fichi biāchi deli felici. Cōtra q̄sti ui sōno fichi neri dil infelici arbori. Li arbori felici si tiene che siā la Quercia: lo Esculo: lo elice: il Ruber: il Faggio: il corillo la sorbola: il Pero: il pomo: la Vite: il Sufino: il Cornolaro: il

b iiii

Loto e & chi ha dal luocho: Cotogni da la citate di Siria hā pre
so il nōe La prouincia dicta Africana e donde la tolse il nōe.
Hio arbitro che q̄sta sia quella di laq̄lle Cato cercādo la tertia
guerra di Affrica anxioso i el senato porto il pomo: & adimā
dando ad li padri cōscripti: & maxie a quelli liquali pareo che
a la uirtute romana nō fusse da abandonare la impresa di car
tagine: dicēdoli. Q uanto tēpo pensati uui che q̄sto pomo sia
stato tolto dal suo pprio arboro cūciosia che el pesse eēre fres
cho ifra gli altri freschi. Voglio che sapiati che el fu tolto di car
thagine anchoi tertio giorno: tātō aprouo a noi habiamo lini
mico. Subito fu roto guera la tertia uolta ali Cartaginēsi: ine
laq̄le Cartagine che gia fu emula di romani fu disfata. Sōnou
etiam di q̄lli liq̄li da li ruentori hanno tracto il nōe cōe li liani.
Calphurniani. Pōpeiani. Sōnou et di Serotiei precoce: biffere
duricoric liq̄li alcūi presto si padisseno: & altri rardi altri che
do uolte lāno producē fichi: altri che hāno la scorza dura. Son
nou etia di numidici: & di marsici: & di carici: di grosseti secū
do Macrobio fino appellati figi: liq̄li nō si maturiscēo. Albino
parlando di Bruto disse: li grosseti mangiaua cū la miele come
pacio. Fichi freschi cūciosia che a la caliditate & sicitate tēdino
& maxime li maturi nō nuoceno. Benche tuti li fructi generan
mali humori. A li epilentici cioe q̄lli che cadeno da la bruta: li
fichi sechi cōferiscēo al pulmōe al pecto: ala gola: al cataro exas
perato molifficāno: le opilatione dil figato & di la milza apri
no scacciāo li humori grossi dile rene: & di la uessica: il sangue
corroto cacciāo & riduceno ala pelle: tamē ad usarli spesso ge
nerā pedochi. Li fichi coti abūdano di pernitiōsa hūiditate: &
p questa cagione a niuno modo si pōno desicare. Q uesto fru
cto per sua natura ha q̄si duo fece in se: dil quale molto si dile

12
cto Augusto Il grā Pōpeio: mitridate supato & uincto: trouo
inel suo scrigno scripta di sua mano la cōpositione laq̃le rice-
uuta si tenia sicuro tuto q̃llo zorno cōtra ogni ueneno: & sen-
za piculo in colume si riputaua: inelaquate itra una noce: duo
fichi sechi: ruta foglie. xx. una grana di sale: tutto insieme si pi-
sta & bene incorporate adeggiuno si mangia. Sō noui ēt di capri-
fici: di generatione saluatici fichi: liquali mai si maturiscono.
Fichi cū peciole longhe q̃to fare si pono: & che nō sīāo streti ne
machati cogliēdoli freschi li cōseruerai inella melle lōgamēte.



Libro secundo.

Oloro che di la agricultura scripseno: diffeno che lar-
bora dal fructo era cussi differēte: cōe il fructo da ler-
ba. Le adūq; il fructo q̃llo che nō cresce a la iusta grā-
deza di arbore. Di statura e simile a molte herbe: ma el nō mo-
re & non sicca cōe lherba: ma le cōtinuo: & da il fructo dicemo
che nascono li fructari. Li fructi poi sono stati diuisi in quatro
parte. Li azini: cioe li grani hano dicto essere una parte. Grane
di elera: Grane di s̃abuco. Grane di ieuoli. Grani di pomi gra-
nati. Aggiungessi etiam le more: & ciascaduna altra cosa che a q̃-
ste siano simile. Intra le Bacche cioe pomelle il fructo di lauro
Le Oline: Le Cornole lore: cioe lauade liquali se chiamano fa-
ua suriana. Mirtella: lentisco & tutti li simili annumerauano.
Intra le noce tutti li fructi che de scorza dura son cooperti: &
dētro hāo quello che e buono da māgiare. Vltimate diceāo tu-
ti quelli fructi chi di fuori hāo quello che e bono da māgiare &
dentro hāo inluso quello chece duro: siano dicti mali: cioe
pomi per questa distinctione alcuni affirmano il persico intra
li mali: cioe intra li pomi e da fir annumerato.

De li mali cioe pomi.

b iiii

I li mali: cioe di pomi hora e da dire: & maxie di q̄l-
d li che n̄ati pasto si māgiano. Li garbi & stiptici sono
piu sicuri di mangiare dopo il cibare. Le generatio-
ne di pomi sono molte di li q̄li al suo loco dirassi: li dolci: e to-
sto si maturifc̄o: come s̄ono li orbiculari: li prechocii: li molti
meli: liquali tutti quasi il stomacho: & il corpo mouēno: p̄ pri-
mo cibo s̄ono da mangiarli. Li discoridi liquali si appertengo-
no a li pomi dinstare: & questo fu sentito di loro cioe: Credesti
che li nutriscono il flegma: excitare ardori di fele: mouere inflā-
matione: a le pre neruose per niēte conuenirse. Galieno āpo p̄
nuncia che tutti nō sono da reicere: ma solo quelli che sono de
sapore a quoxo: o uero aspri: & acri li dolci ueramente & matu-
ri & tuti quelli che linuerno si cōseruano suamente s̄ono odo-
riferi tolēo le inflāmatione al stomacho ad li nauseati succori:
& inducēo appetito Ma li pomi tamē fino riprexi p̄ essere fri-
gidi & humidī & il succo suo expresso facilmente passa in aco-
re cioe in sapore di acresta. Per questo rispetto alcuni hano iu-
dicato che questi simili fructi māgiandoli nanti posto non no-
cino achui hano buon stomacho cunciosia che li humidiscano il
corpo & refrescano li dolori circa il chore De li peri.

A natura di peri. Diascorides dice & essere stiptica. &
l impero pistati & imposti al bisogno auertisceno ad
tuti li impeti di li humori che incoreno itagnano il
sangue fluente di le nare & dile piage. Di questi alcune sonno
dolci: alcuni aspri alcuni acri. Quando sono dolci & di aqua
richo & soluto sapore sonno intra il calido & il frigido come
sonno quelli picholini & odoriferi e dolci liquali Plinio uolse
che fusseno chiamati superbi. N̄ati pasto sono da dare. Que-
sti noi in lingua uernatica chiamāo moscatine p̄ il suaue odore

Siano date etiam di simile a queste se ui sonno. Li stiptici & li acri diliquali ui sonno gran turba sian reseruati doppo il cibo alla secunda mensa: ipero che tolti nanti cibo sono stiptici & stringeno laquale cosa alla ualitudine e cōtraria. Elle annotato etiam li peri ultra agli altri pomi nutriscono il corpo. Certo inel pero e gran forza: & non solo inel fructo ma etiam inel le radice & inelle foglie. Cūciosia che dili fungi & di li bole ti non paditi se in essi fusse qualche uenēo iel toleno. Le foglie cocte sono medicia a certe piaghe. Le semenze di peri trite cū la miele & date adegiuuio il dolore de li interiori submoue. Apparechiansi li peri per tātī modi quātī si fanno le uue li pomisucini p̄fici codogni. Li pomi tuti comodamēte si cōseruano se li pomari hauerāno fenestre poste in facia di austro uolgedosi uerso al septentriōe. Si diēno distēdere sopra strami o uero paglie accio che per troppo hore ilquale si leuasse per toccarsi luuo cum laltro non si marcisceno. De la uua.

Velli liquali la uua q̄si dicēdo uuida p̄ la abūdantia q̄ dil hūore .anotarono la etymologia. dicitamēte mi par che habio facto. cūciosia che di essa ne essi maximo humore. il q̄le priāe mosto. & subito ripossato si appellato uino non ardiro a dire che la uua nasci de arbore: cōe fanno li fructi. cūciosia che chiaro el non sia arbore & a quella medesima iuria seria adirli arbore. Tegni adūq; certo meglio cōe cosa preclara. ne ancho cōe ad alcuni piace nel numero di li acini si debi ascriuere sia consentito: cōe sono li grani di elera & grani di sambuco: ad q̄sti al tuto seria dissimile. se da le cose uinacee lamāchasse. laquale cosa facilmente si potrebe fare se tu imiterai Columella. Fenderai il maleolo: cioe il fusto tra un nodo el altro si che non siano ofese le giemme cioe li ochi di fusto & li tra

rai tuta la medola: & dapoï lo cōpōerai īsieme & aligerai: si am
po che tu nō aligi le gēme. & dapo ī terra aledamata la meterai
& la saperai & alquāto la hūiderai o uero arigierai: nascuta la ui
te ti p dura uua senza succo: la aminea da la regione e cussi di
cta. li aminei foron doue gia fu falerno. la appaia dal epo: la
bumascha dalla similitudinē di le mamile di le uache: le Mareo
to le precore: Nomentanee: Precie: Psichie: Iagee: leq̃le etiam
le porie si pōno dire. Sōnoui etiā di molte altre sorte leq̃le ānu
merarle longo sarebe: dile uue che si maturiscono le piu uehe
mente sono le nere: & per questo il uino de queste e meno iucū
do. Piu suaue sonno le biāche p laquale cosa il suo uino si tenu
to piu grato: intra tutti li auctori si conuiene li fichi & la uua
matura: & agli altri fructi: liquali crudi fino mangiati: sonno
meno salutifferi: & riceuuta p priō cibo quasi nō nuoce. la uua
bene matura & che stata arcolta longamēte o uero almeno che
p q̃tro giorni serae stata apichata: si māgiata piu suaue & piu
dolce: & māgiata non moue fastidio. Et fresca māgiata il sto
macho: il spirito: il corpo de iflacione pturba nuoce al capo fa
letargio cioe mala infirmitate. Nō sono li uinacei da mastigar
cō li dēti perche piu difficilmēte si padisseno e fano piu catiuo
nutrimēto: le uue che semetino nel uino dolce p seruarle cōe si
sole fare aggrauano la testa sono bone apresso ale apicate che si
seruano nela paya. Sōnoui che ī aceruo: cioe ī multitudinē di li
uinacei cioe le graspe le cōseruino. Māgiādōe ifestano il capo
& il stōacho. Giouano tamē nel strigare il corpo: & sono utilis
sime a quelli che sono defectuosi di execratiōe: cioe dil spudar
di sangue. Verde ī q̃sto mō le conseruerai le uue che non sia
no machate rechoglierai: & chocerai di laqua di fiume che dis
bogli il terzo: laquale meterai cū luua ī uno uaso bene obtura
to acio che nō exali: & quel uase alogerai ī luoco che il sole non

possi itrare: & quando uorai hauerne la trouerai uerde: & se tu
 uorai quella aqua dare p idromele cioe p siropo ad lo infermo
 lapotrai dare seruare iordegna: & poi māgiādone excitā il sto-
 maco alla auiditate ēt la lambrusca: laquale li greci la appello
 no ampelosagiam: di laq̄le accina cioe le pomello desicate fin-
 seruate ala medella cioe medicia. La uua passa optia cussi far-
 si puode. Colūella comāda che ricogli luua bē matura & quel
 la precocere: & cruda acra o uero la uiciofa meti da pre & quel
 la che e bona distēderai sopra tauole: & ispargile cū uīo & poi
 assuta ad'uso seruata: si usa ī molte cose. Le uue passule lauate
 cū uino: & precipuamēte a quelle che sono sēza le uīace cōe q̄lle
 da corintho & le narniense. auātī e dopo al cibo tolte: gioua-
 no al stōaco & al figato. Di uua cocta inel lauezo o uero chal-
 daria fassi sapa. cioe uīno cocto. dil suo puro mosto structo
 idefructuarii uasi de fruto cioe. ī uasi de legno o uero di pie-
 tra. El mosto adonq̄ decocto si chiama defructo. Dondede-
 fructare uol dir chocere mosto. Al sapa cioe al uīno cocto. al
 cūa uolta uīo cocto ī mediēa si dicto defructo' usiāo la sapa ī
 scābio de defructo cioe uīo cocto & maxiamēte q̄do mangiāo
 pōo o pi cocte dopo pasto. Di li mali pūici cioe pōe granati:

Ono ēt certi pōi: de liq̄li nāti al cibo & inel cibo ma-
 xie cūli arosti & fritti carne usiāo. Di q̄sti sono li mali
 i granati q̄li ēt si chaimāo pūici de liq̄li ui sono mol-
 te gieneratione lequale a hora annumerare sarebe supfluo. Ba-
 stine solo a dire di le loro qualitate. Il malo pūico. cioe il po-
 mo granato. la opinione di tutti li medici e che la forcia sua sia
 stiptica. Pare āpo che ī quattro pre si possi diuidere. cioe li dol-
 ci la natura arguissē che glī contegnino certa parte di calore. &
 sōno da māgiare nāti cibo: bēche de li nasci certa inflammatione
 laquale li greci la chimano: Li garbi al stōaco sonno

accōmodati: & moueno la urina: rifrescano il polmōe: cōporta
no a le ieriere. Se quelli pomi parerano troppo garbi: cioe ne
li arbori loro: cū questa ragione li remedierai cioe cum il sterco
di porco & di hūano: & urina uechia a le radice sue: irigerai ci-
oe inspargierai: & ricuoprili cū la terra: & da quelli arbori poi
piu dolce fructo ricolgierai: togliono in loro certa megia uirtu
& forcia tra quelli dicti di sopra: & assumeno in se. li acerbi al
pigmēto che si chiama el stomaco sōno piu apti che al māgiar:
alhora sanano li uicii di la bocca: di le nare di le orecchie: & de
li ochi: Dritamente adunque dixeno coloro: liquali negarō che
li nostri corpi si nutricano cū pomi granati: cūciosa che il suo
uxo piu si conuegni a la medicina che ad usarli in cibo. Quelli
che hano buono stomaco & ualido piu sicuramēte auanti il ci-
bo riceuerāno: che quelli liquali lhano debile. Reprimāo li ca-
lori: instauran il desiderio dil mangiare. Li accidi cioe li garbi
mangiati dopo pasto supprimen li uapori che ascendeno al ca-
po: il tropo calore extingueno: & hano quasi medesima forcia
come la coctione: quelli strucati cum le mane o uero premu-
ti cioe il uino di granati. ilquale in molti mangiari usiamo li
arendeno. Ultimamente la scorcia di quelli pomi seccata & ri-
ducta in poluere e medicina a molti incōmodi: come e a quel-
li che il corpo hauesse soluto: cioe troppo largo: se tridata cum
uino dolce si data in beuanda: Sana etiam le piaghe ineli geni-
tali: cioe in ella uerga: che per calore fussen nate. A conserua-
re li mali punici cioe li pomi granati: immergili inelaqua bo-
gliente & subito trarli fuori & apicali. Di li codogni:

O cone i si dicti quando di li pomi parlemo: & non
cotoni: per auctoritade di Varrone & di Plinto e
manifesto: liquali cōmemoran li cotogni intra li fi-
ghi: lasso la opione di coloro liquali cidōi da cydoz citade di cre

te hão appellati: dōde & cydonia: lespicule cioe lesue fete sono
dicte. Cotōei adūche o uero cidonii o uero citōei: sono da chia
mare: Crudi & maturi a li dissenterice cioe a mal di fluxo: & ali
colerici & a quelli che di sangue execrati cioe che sputāo lo san
gue opriamente li si dato: aquelli che hāno il corpo soluto cioe
lubrico e largo: non giouano decocti: ma che li pdano quella
força dil succo constringente: & infusi pretere a cū uino o uero
aceto al dolore dil stōacho: & alo fluore de li interiori uexati: ci
oe cōrurbati oportunissimamēte offerissēo & i gannano li desi
derii de li lāguēci che tiēeno che q̄sti representio & i specie & i
odore: La similitudine di ciascuno uino uechio. Possi seruare
lōgamente li pomi cotonei in questo modo. Ricogli si sēza of
fensa cū li ramuli soi & cum le foglie acōciate in uase apto &
cū mele defecato cioe purgato suffuso lōgamente durerāo uer
di. Cōfectare etiam si puono maturi in questo modo curati da
la scorza & in pezi tagliati trate fuori le somēze & in aqua cele
ste se merano. doue tanto si dēno lassare mutando ramen laq̄:
fino che la sua stipticitade habio pduta: & che guardādoli uer
so la luce siano ehiari & rilucio. Siano dapossa elixati & mezi
aleffi: dil lauegio rolti & sopra il linzolo mūdo sopra una ta
uola siano distesi: fin tātō che laq̄ si assugi & in lauezo da poi
cū miele postirātō boglieno che dil tutto siano cocti. Cocti
di nouo sul linzolo biācho li distendarai. & quasi secchi a lum
bra & non al sole. inela brunida li ponerai & sopra li infunde
rai lo miele bene defecato. cioe purgato & spumato. & tepido
A questo modo quasi si cōfetano le zuche: li cedri: li mali me
dili. cioe li pomi aranci. peri pomi. liquali molci inspargieno
cum le specie. come sono gariofoli. cinamomo. zenzero trito
& criuelato. Mali peponi. cioe pomi meloni. le sonde o uero

coste. la cōditura si suole fare in axedo. si macerā p quatro gior
ni & dapoī che alquanto inel linzuolo hauerano releduto: mu
tado laxedo dinouo coceraī: & di nouo inel līzuolo distesi: dū
mētre siano fredati: & inella brunita o uero pignata si poneno:
& sopra tuxq il miele: oprimamēte si cōseruano. Queste si mā
gian inella priā mensa: cioe p primo cibo: In uarii tēpi si suole
no mangiare. Linuerno: il citro & la narācia: la estade le zuche
li meloni & li coronei. Ma di li coronei: q̄stae la uirtu sua: che
nanti cibo mā giati stringieno il corpo & lacōcot iōe & la lar ge
za tuoleno al uentre: saluo se tū non li sfenderai in do parte: &
tracte le offe & sopra infuso il zucharo si cuocēo. Alhora il de
siderio dil mangiare induceno: & sumpti cioe receuuti: diffen
deno il capo da le ebrietate. Dapoī il cibo ueramente sigillāo il
stomacho adiurano il padire: & moueno il corpo: se serāno tol
ti cum auiditade.

De el citrone.

i L citro o uero citreo cloātro: el chiamo malo persico
cioe pomo di persia: & appellolo cussi da la prouicia
Ma uirgilio imitando Homero cum lōga p̄frasi circūscripse
citro: i q̄sti uersi. Felicis mali quo nō prestantius ullū. Pocula
si quando sceue infecere nouerca. Miscuerūtq; herbas: & nō in
noxia uerba. Niuno certamēte dubira questo fuisse dicto dil ci
tro: di il q̄le si trouano uarie generatiōe. Altri sono che la silua
mauritania pduce. Altri liquali in italia & in media naseno.
Tuti tamē sono differenti piu tosto inella grādeza che inel sa
pore: & q̄si tuti sono di una medesima uirtu & forcia. Sono odo
ratissimi: & gitati ielle uestimēti occidēo le tarme. Da li q̄li odo
riferā uestia ia cirosa: da Neuio si chiamata. Si generan i persia
da ogni tēpo: altri fino archolti: altri in quel tēpo si maturisce
no. Tien si ēt che inelli uenēi siano saluiferi: che triti cū uino &
beuuti la purgatiōe di le forciesue guarēti tali oppressi. Non e

ap̃o una medesima uirtu i tutte le parte del citro. Le scorze so
no cali de q̃llo che e dētro e semicido: cioe tēperato: & p̃ q̃sto e
manifesto che lhabī stiptica: forcia: arosti & calide uiuande si a
cho stāo ad ogni tēpo. La estate ampo p̃cipuamente: ip̃o che
reprimen la colera extringueno la sete. inducēo dēfiderio di mā
giare. A molte malatie la citrea forza medicia: ip̃o che le done
pregnāte da la nausea le liberā. & trito e dato abeuere medega
el budello giētile. & le querele: cioe il brōbulare di li interiori.
Sono alcūi che tagliano il citro in fetolini cōe il rauanello &
cū sale olio & aceto cūciato il magiano. Di li mali medici o ue
ro citrei ad liquali il uulgo li dicono larāce: possidire q̃si quela
medesima cosa. Ele il uero che ui sono alcūe dolce alcūe gar
be. il modo da usarle cum le ragiōe dice disopra potreti guber
narui le dolce nāti pasto tolte dalqual tēpo si uogli si cōuiēne
no al stomaco. & etiā le garbe se cum il zucharo sarāno reme
diati. laq̃le cosa fassi leuata la scorza & tracte le sue cartesine:

De le palme. cioe dactili.

E palme nascēo i multi luochi cōe al di dogi in italia.

In lochi maritimi di spagna i aphrica etiā sene uedeno
terra sabulosa & nitrosa amano in iudea & per comādamēte
nascēo & il fructo piu suaue & piu ubertoso rēdeno a liquali
da la forma come lunga & inel megio dila schina hanno assū
pto quasi certo modo chio arbitro che il nome di dactili glie
stato imposto. ilquale sia simile al dedo i el megio di l corpo
hāno come una fessura. laquale molti la chiamano il bolico
lo. & de li spargeno la radice quando fino plantati per quan
to si dicto. quella che sara plantata senza el maschio elquale
non se de plantare troppo da la longa se dice essere sterile unde
se el maschio sera tagliato subito deuentano sterili & non pro
duceno fructo. Li fructi di le palme nasceno nō intra le fronde:

ma iſtra li ramifceli gioueni che effceno di larbore. La uirtu & rforctia di le palmi cioe di daçtili: e calida & hūida: migliori ſono li bianchi che li negri o uero che quelli che roſigiā: dienſi pelare uia la pelicula laquale diuide la carne da loſſa ipero che mangiara il farebbē piu graue al padire. Itē ſono da trarli loſſo: accio che non imitaſſamo alcuni homeni darne di alexandro liquali per piu auiditate māgioron daçtili uerdi & ſi ſtran- gularono: li piu dolci tolti nāti cibo: piu facilmentē ſāno la cō coctione & moueno il corpo. Tamen ala ſpiengia a li denti & al fiato ſono aduerſarii: la palma: cōe dice: Gelio: e di tāta ge- neroſitate che la nō da luocho ala pōderoſitate ma la ſi uolgē in ſuxo: & p tale cagione la ſi riputata per ſegno di uictoria cō cioſia che già la ſia di queſta natura che la non conſenti a chui la uoglie ne a chui la opprime.

De la neſpola:

On fu neſpola in italia a tēpo di Catone: le radice di
n questo arbore ſi dice che ſi fanno profunde & large.

Per queſto riſpecto quaſi ſono inextripabile: le neſ- pole le todeſche ſono piu preſtante che le altre. le ſomenze di lequale ſono auſtere cioe aſpere & acre & le foglie non ſono ſenza rpoprietate: auanti il cibo la neſpola tolta grādemēte il ſtoach odiffoluto aſtringe: il fluxo dil corpo i poche uolte for- tiſſimo reprimēo per la frigiditate: & ſiccitate: a li dolori di dē ti e medicia. Et la foglia ſua etiā: & la ſcorza: & etiā le radice ra- gliate & impoſte piſtate: a li feruori cioe naſciōe calide: e ad il tumore: cioe a la inflatione ſubuiene: ficate & trite cū la mie le la conduce acichatrice & piaga: Dil ſucco ſuo tolto cum ui- no: repugna ale beuande uenenofe.

De le ſorbole.

D le ſorbole ſono tre differentie: Alcune ſono come li
a mali: cioe li pomi rotunde. Altre piu turbinate: cioe

accute di foto: cõe li pi. Et altre hão faciõe & figura di oui Fino
laudate le sorbule da li medici ple medicie piu tosto che p cagi
õe di mಾಗಿarle. Et quãdo ãchora sono biãche: & megie crude: a
grauano il stõacho: & cussi quãdo sono mature cacciano il fa-
stidio: molifican le piage nasute nelli interiori. Laqua ne laq-
le ueramente le sorbule sono decocte data i beuanda conciosia
che a uino austero: cioe aspero: quasi cū il sapore imita la natu-
ra. Ali disenterici: cioe che hãno il fluxo: e medicina: La sorbo-
la dal sole macerata & i sapa: cioe in uino cocto cõfectata cõe li
codogni & peri secundo Catone dura longamente.

De la cornola.

E cornole lequale uirgilio le chiaman lapidose: cioe
petrose: pero che di fuori an poca carne: & dẽtro mol-
to osso abiano intra li accine: cioe intra le pomelle o
uero graneli: ãnumerate: sumpte in cibo pocho nutriscono: tar-
di si conchuceno: & stringen il corpo. De il persico.

Erliche nascono per tuta asia: & maxime i persia: don-
de anui trãducte hãno il nome: ma questorardi si fa-
cto: & cū difficultate. Ma da poi in ciascū luoco spõ-
raneamente pduceno. Parmi che narino fabule coloriche scri-
ueno questo apruouo li persii: nascere uenenate cū tormẽto: &
p quella cagione Cyro lefecen portare de li in egypto accio che
quelli che non hauea possuti uincere cum arme. Almeno cū ue-
neno li occidesse. Fingeno coloro accio la cosa pari piu uerissi-
mile le gypto da il sole & il cielo fussen mittigate. Questa ue-
ramente dichiara Columella per questi uersi. Et pomis q̄ bar-
bara persis: Miserat ut fama ē patriis armata uenenis. At nūc
expositi paruo discrimine leti: Ambrosios prebēt succos obli-
ta nocendi: Agiunse tamen come e la fama: accio che al tuto la

c

choſa fabuloſa non pareſſe che fuſſe ſta creduta p'hiſtoria. Le perſiche di terra rodeſcha & quelle di aſia lequale hãno li cogno mi da le regiõe: da lautũna ſi maturiſcẽo: la eſtate precocie: cioe fino tenute. Le dirachine in precio nãti le altre ſono freſche ſi pono ſeruare cõ quẽſta regiõe. Ellegi le meliore & meteli i muo ra. & laltro giorno trali fuora & purgerale cũ diligentia: & le alogierai inel tuo uafe: & ſopra le ifunderai di ſale & axedo cõ ſaturegia. Il cibo di perſici per la humiditate & frigiditate ſua fino tenute diſutile al ſtõacho. Toſto ſi marciſſeno: & cõuertif cono in humori flegmatici: Il ſuo uſo quello che negano li me dici li mēbri fir nutriti a ephimeras: cioe febre dun giorno: ſan no il ſuo camino: Maturi ampo ſumpti nãti cibo inducẽo ap perẽtia moueno la urina: largano il corpo: leuãno la puza di la bocha. Siccate & mangiare doppo paſto: ſe nō nutriſcẽo: ramẽ ſigillãno il ſtõacho come ſi tiene ipero che aſtringeno: Sono al ni che dicono che le da beuere buono uino ſubito quãdo ſe hã no mangiati li perſici nãti paſto: accio che preſto nō ſe putrefa facino: Nō ſi deprecia la opinione di coloro che dicono che li perſici ſono da mangiare doppo il cibo tagliate in fetolie: & poſte in buono uino amoiare: impo che la bocha di ſtõacho & liorificii ſuperiori refrigerano. Ma queſto far ſi dee quãdo ala cena precedẽte hauerai mãgiati aroſti. Le foglie di perſici trite & poſte ſopra il corpo on uero expelle li lumbrici: cioe li uer mi on uero li occideno: quelle medefime ſiccate & puluere pi ſtate le piage freſche di cruẽte piage aſerano. Le mādule di per ſici trite cum olio e medicina al dolore di lateſta.

Dil olio.

i L biſognarebbe hora la meſura & lordine a cagione che a lo apparecchiare: & al cuocere di li pulmēti: cioe

di apparecchi: la ragiōe fusse data. Ma perche tuti li obsonii: cioe le bādasione sono mixti di certi simplicii a questa cosa ptinēti le prima da dire. Et priā di li ogli & etiam dil olio. Di li olei ui sono molte generatione Cōditiui. Pausii. Radio. Orchite: li quali di oliuitate optimamēte si apparecchiano: come dice Varro. Le salintini: termurie cōditine sono piu grāde: & al māgiare optime cōe alhora le bolognese & le picētine. Le acerbe si sfendeno da uno ladi & da laltro cū il coltelino: & in aqua freda tāto si maceran: dūmente la amaritudine cū il grasso si parti. Da poi i uaso di pietra o uero di legno riposti: supra fuxa aqua cū sale & finochi & fusti di finochi decocti: a tēpo si seruano. Mā gian si cū pessi & carne aroste & fructi: accio che le leuino il fastidio: o uero accio che induchino appetito. Difficilmēte si padiffeno: & sono di puocho nutrimento: gieneran humori grossi & glutinosi: cioe grassi. Tolti dapo pasto reprimeno le exalatione dal capo. Di le laltre piu cōmodamente farassi olio trāpeto: cioe col torchulo: come alcūi soglino o uero cū la mola macinato: che e piu utile: o uero cum la solea: cioe cum strectore cū ligni che e piu difficile. In le fisele se arcoglie la oliua & macinali & exprime si fin tanto che sono aride: & alhora non danno piu niente. Quello olio che prima ui esce: se el non fara stato di oliue marce: & tropo mature & rescaldate: e piu suaue da mangiare. Questo Plinio il chiama omphacino. Omphax li greci appellao la uua mal matura. Laqle generatiōe di olio a la frigiditate & siccitate tēde. A cōseruar le oliue uerde che i che tēpo uorai potrai fara olio: aqsto modo farai. Tolte le oliue di la bore: le seruera i nela miele: & quelle trarai a qual tēpo uorai & farai olio uerde. Ma lo olio che di le oliue mature si exprime:

c ii

e piu grasso & di piu graue odore: tamen si riputato piu utile
che l'omphacino p le sue temperate qualitate. Tendi tamē a la
caliditate & ala humiditate: Varentare lolio tamen potrai dala
troppo grassenza: girādoui dil sale: & serae piu grato trabendo
fuori dil fūdo la mūrcha cioe lafeza. Tutte le fece dil olio & dil
uino tendeno al fundo come di la miele a la sumitade di sopra
onde il migliore olio sta di sopra: pero che amale exalatione.
Il uino migliore sta inel megio dil uassello: & la miele bona sta
nel fūdo del uassello lontano da ogni fece. La forcia di lolio e
a fare caldo e forte il corpo. laquale cosa intesia p Annibale che
era per cōdurre exercito cōtra romani a le trebie cioe a quelle cō
trade inel tempo fredo di inuerno fece ongiere li corpi di solda
ti cum olio per scaldarli & fortificarli: & fu uincitore. Lo olio
contra li algori: cioe sfredimenti mirabilmente adiuta. Beuuto
a degiuno o uero occide li lumbrici cioe li uermi o uero dil cor
po li scaccia. Vltra di cio hassi per ātidoro che el sia eōtra li ue
neni. Beuuto cū aqua tepida cū uomito scaccia li ueneneni. Sono
ui altre pluxore chosse dil ficto olio: lequale per cōsilio le pre
termeto impero che a le cose nostre nulla si affanno.

Di la miele.

Rāde cura & solitudīe a le aue a fare la miele & la
g cera: & maggiore a cōseruarla. Onde Maro dritamen
te le appellāo scarfe Nō sono giote come le mosche a
māgiare tutto quello che puoteno hauere. Castissime oltra di
cio sono reputate. In luochi inquinati o uero che sapino de rio
odore: mai le aue ui si apponerano a stare. Se quelli che oleno
da unguenti: cōe che da frescho cōcubito puza come quelli che
di aglio puzano fino pūcti da esse & da li aluearii: cioe dali cor
pi liquali secūdo uarrone da cussi si dicti, Facto p cēadunāza

si cacciato. Hāno fra esse leggie a la similitudie di optimo prin-
cipe: alquale tutte le cose fino differite. Questo ponēdosi a uo-
lo: tutte: il sequēno: & ritenutosi in uno loco: tutte il ripogono
& nulla ardisce uolare da luoco a luoco: si trāsserisceno. Mete
no cāpo cioe a li soi aluearii: cioe a li corpi di le buxe. Il natura
le pasto di le aue e la rosa: serpilo: apiastro: papauero: faue: len-
te: bisi: occino: cioe basilico: piu tosto di queste ueramēte p ra-
gione la matina: dōde il miele & la fiore: donde la cera si face: ri-
cogliō optio miele che si faci e q̄lla che si facta dil thymo. Per
q̄sto la miele siciliana & lo attico p tātō la corōa p labundantia
dil ty mo & p la sua suauitate di la miele pōtica cioe di lacripel
lago & di q̄l di spagna: i el q̄le alcūi auctori descriuēo essere ue-
neno: nō si appertiene dirlo noi cerchiamo quello che a la uolu-
prate si affae. Mielle e cosa sola che sputa la sua fece a la pre su-
periore. Questo quātō le piu graue: tanto e piu pfecto. La mie-
le cōtra la uirtu dil uino laudata: impo che questo quātō le piu
uech o & fresco e meglore: & quella quātō le piu fresca cioe
noua & calida: tātō e piu apprezzata. Il cocto e migliore che il
crudo: ipero che el nō infla: o uero nō fa dolori circa al cuore: o
uero colera nō fa accrescere. Quella di estate e migliore che q̄l
lo di lautūno: a li corpi frigidi & hūidi si cōuēne: a molte mala-
tie e medicina. Nō lassa putrefare li corpi. Inelle cōfectione di
pomī: zuche: citrōi & noce e tēuta optia. Al desiderio di la boc-
cha: & i molte uiuāde si affa molto. Di questo lo oximele: cioe
il siropo & lo hidromele: laquale quella medesima aqua cocta
in essa e licito appellarla si face: la q̄le si data quelli che hāno la
tosse in luoco di siropo: cōmodamēte molto io crederia etiam
che fusse facto di uino & miele: testimonio Plinio.

De il zucharo.

b iii

Vcharo nō solamente fassi in arabia & india: ma i scicilia & crete laquale cosa dice Plinio. La miele che di le aue si ricolto: dicēdoli miele al zucharo. E fragile certo dūmentre el se stringie: o uero si sotopõe ad li dēti. Que sto certo quanto e piu biācho. tātō e migliore: & certo q̃llo che di piu longa cāna tagliata si suole fare: dōde il migliore di tre o uero di piu cocte dicemo la sua forcia e calida & humida. Que sto fa che bene nutrisse: gioua al stomaco: & molifica le sue exasperatiōe se dētro ui fussero. Ineli bilosi: cioe colerici: ampo facilmente si cōuerte inel humore che domina. Questo p quanto io arbitro: li ātiqui lo usauāo solamēte i uso di la medicina. Et per questa cosa inele sue uiuāde non fano mentiōe uerūa dil zucharo: Effimācarono di certo da le grāde dilectātiōe: cūcio sia che ueruna cosa che sia data a mangiare non puode essere si defauia: che il zucharo nō la acōci. De qui e nascuto quello spēsso puerbio. Che el nō e ueruna gieneratiōe di māgiare: che agi ontoui il zucharo diuēti insipida. Li q̃ facto il zucharo: agiōte mādule mondate & state a moglio: & poi nete cum laqua: pignoli mundati: nocele: coriādrī: anesi cinamomo: & altre molte cose imbellarie riducemo. Passa alhora il zucharo inele loro qualitate: a lequale in confectione fira achostato.

Dil lacte:

L lacte da greci penso che deriuasse. Il priō che di gli animali grauedi si molgie: si appellato colostro: & q̃ sto si gitato uia: impo che el nuoce a quelli che lactāo Sono di quelli che pēsano la forcia di la lacte sia temperata: & che el tendi alquanto a la frigiditate & humiditate. Et p questa cagione tiēsi che il lacte bene nutrisse: & gieneri molto sangue: cōcio sia che el sia sangue expresso di le ubere & mamille: cōfor

20
ra il cerebro al stomacho el pulmone gioua: accresce la gienitu
ra: cioe il seme uirile: come ptutti li medici si tiene. Nō e ampo
tutto il lacte che si mōgie di gli animali di una medesima natu
ra. Lasso quello di le dōne: il quale in medicina solamēte si usa.
Il lacte ha quasi quella uirtu & forza quale ha lanimale dal qua
le si mulso. Optimo si tenuto il caprino: il quale adiuta il stōa
cho: tuole le opilatiōe dil figato: larga il corpo. Inel secōdo luo
cho serae il lacte pecorino. Inel tertio il bubulo: cioe quel di ua
cha. Megliore e ala prima uera che la estade & meglio la estate
che nel autūno: ouero ne la inuernada. Et e da beuerlo come lo
esce di le mamille: o uero tepidato: & restare di receuere altro ci
bo fino che el fara la residentia inel stomacho. Il coagulo: cioe il
chauo di lacte tracto & mangiato nanti cibo la prima uera &
lestade meno nuoce. Impo che dopo il cibo riceuuto: cōe quasi
solemo o uero subito si putreface: insieme cū lui tragie laltro ci
bo non padito ad ima. cioe al fundo dil stomacho. Itē le da ripo
sare da po che lhabiamo sumpto: acio che p lagittatiōe & execi
tio che si facesse: el coacesca cioe deuegnia agro. beuuto o uero
cū zucharo ouero miele: si prohibuto da la putrescentia. Le da
beuerlo a degiuno & purgato stomacho a cagiōe che el nō si cō
uerri in quelli hūori liquali sono pīcipi inel receptaculo dil ci
bo li deprehēdino cioe arpigliō cōe facilmēte suole fare. Le am
po da guardarsi dal troppo uso dil lacte: impo che la subtilita
de de li ochi rēde più scura & debile & la predia iele rene & nela
uessica genera. La aqua di lo lacte di capra che romane quādo
e facto el formayo p medecina si usa: pero che la rīfresca el figa
to & il sangue che pharmaticiali: faci la uia a purgare il corpo.

De il caseo

c. iiii

Enche inel tertio cibo usiamo il formayo: tamē i que
b sto luogo e da explicare la forcia sua: cōciosia che dil
lacte dil quale hora habiamo dicto si faci etiā in mol
ti māgiar da fir apparecchiati. li cuochi lo usano. Arpigliato &
coagulato il lacte nō cū molto choagulo cioe grasso ouero ca
po: acio che il caseo: come spesso & quasi sempre aduiene. diuē
ti acro per mano dil factore. & certo nō macilēta. cioe macra &
calda. ma temperatamente grassa riducto in una balla di laue
zo inele forme o uero calathi o uero fiscelli sia posto. & sia tan
to exprimuto fino che quasi il chiaro sia uscito fuori. Salato il
caseo sia posto in luogo che lhabi alquāto di fumo. Et quādo
lhauera riceuuto il sale & che el sia passato qualche giorno. &
che el sia dato a mangiare. nō serae cosa incōgrua La dignitate
di il caseo ella tuole da li luoghi & dale pecore come di il lacte
habiamo dicto. Sonouī ogi casei di duo generatiōe in italia. li
quali cōtendeno del principato come il marcelino cussi certo fi
chīmato da li etruci: cioe dali toschani ilquale fi facto inel me
se di marcio in etruria. Et il permesano inele cisalpie. cioe di q
da le alpe il quale quello medesimo appellano maiale. po che
facto inel mese di magio. La qualitate dil caseo q̄sta ela tuole
da la etate sua cioe dal tēpo. Frescho e algido. cioe fredo & hu
mido. salato & duro calido & secco. Il caseo fresco nutrisce be
ne & molto. reprime il calore dil stomacho. il sangue execran
te cioe spudare adiuta a li flegmatici al tutto nuoce. I luechio
difficilmēte si concuoce: poco nutrisse. Al stomacho & al uētre
e aduersario. Fa grande collera le gote & doglie de li fianchi:
Gienera arenela & la pietra. Tolto dopo il cibo: alhora nepoi
tnore unpuochio: ipero che el sigilla la bocha del stomacho: &
diceffi che elleua il fastidio dili cibi grassi: & gioua ala conco

que
e dil
mol
to &
ro ca
diuē
acra &
il laue
a tan
lato il
quādo
no. &
nitare
il lacte
lia. li
to si
me
e di q
po che
tuole
& hu
isce be
eccran
echio
uētre
chi:
nepoi
ho: &
mco

etione & al chauto:

De la recocta.

21

Olto il caseo dil lauezo: cū fuoco lento tanto il scal-
dēo fino che il grasso rimasto al formayo tolto a la
parte di sopra notarai quello li uilani il chiamano re-
cocta impo che dil secundo lacte riscaldato si ricolge. Ele biā-
cha & al gusto nō e insuaue. & non si tenuta chusi sana come il
caseo fresco & di megia etate. migliore āpo e cha il caseo ue-
chio. & troppo salato. Cocta on uero quella medesima recocta
che ti piaqui chiamarla. A molti apparecchi herbacei principal-
mente li cuochi la messedan.

De il butyro.

L butyro i questo modo si facto di il lacte e mulso
i il lacte di la multura. in uaso de metallo. ilquale abi-
mo choarratum cioe largo di sotto. & stretto di so-
pra a largheza di campana si leua diligētemente si colato p la
quiete & dila nocte humiditate inella superficie la grasieza di
il lacte risorze & nuda. Et questa li uilani chiamano il panno
laquale ligiermente con la chacia il tuoleno. & in uno uase lon-
go il meteno. & cum uno rotolo cioe ligno rotundo. messeda
no tanto longamente. che el si riduce in massa cioe in uno cor-
po laquale tolta fuori & seruata in uasi aitempi in locho di graf-
so o uero di olio in molti apparecchi si usa. Quasi tutti quelli
che habitā nele pte septētrionale che & nele occidētale habino
bisogno di olio di ilquale le calide & le tēperate regione hāno
hauuto in cōsuetudine hauerne habūdātemēte. El butyro e ca-
lido & humido nutrisce quodammodo li corpi for di modo in
grassa. A mp o il suo uso frequente: & il stomacho si onfesso. &
fomenta cioe se prepara nutrimento & esca a le infirmita phleg-
matiche. Dato in cibo cum mandole mundate & zucharo: fa pa-
dire la flegma. leua uia la tosse frigida & secca infuso nele pia-

Alla tosse



ge: di animali uenenosi & beuuto ual tanto quāto lantidoto
de la medicina & turiacha.

Dil ouo.

O Ouò ilquale li greci il chiamano in molti modi &
l cui di molte generatione: & quasi tutti di animali uo
latili nasceno: li animali che generano oue accōmoda
te al nostro mangiar sono questi oche anatre pauoni: struci: ga
line: ma li migliori sono quelli di le galie: & piu saluteri ma
xime se di gallo serano cōcepte: lequale ueramēte come e opi
nione di alcūi quelle che sono cōcepte o uero del uento zephīro
cioe grego o uero pur di propria libidine: quelle nō sono come
laltre saporite: & da ipollare in tuto sono disutile. La forcia di
li ouie tēperata: & impo dicono li medici bene & molto nutris
seno. Louo in do pte si diuide in la chiara & in el rosso. lalbūe
cioe il chiaro tende a la frigiditate: el uitello cioe el rosso tende
la caliditate: lalbumo e apto inel purgare di le piage & in con
stringere le cose che sono lasse & mole come i molti apparecchi
di māgiari & bellarii: zoe uiuāde usiamo: ma li rossi che si chia
mano li uitelli: cōfortano il cuore: & di freschi dico: & fauori
sceno: le mēbre nutricano: & il sangue ritorna: & riduce putri
ficato a quelli liquali lhauessino troppo ardēte: & maxie q̄do
sono freschi dil giorno: & di galina: di pdice di fasiana. si man
giāo nō molto cocti: ma sudati p uno pater nostro. che sorbili
fiano. Et quelli liquali sono debili cū questo cibo prima cū re
purgato stomaco. ipero che facilmente si cōueriti in altri hūori
Spesse uolte per prima mēsa cioe primo cibo si debino usare.
Alla tosse
Questo cibo medica la tosse. & ad arterie exasperate a la rau
cedine di la uoce & execrati. cioe quelli che spudano il sangue.
Li ouie cocti inel aceto bencheli siano piu tēperati. tamē si fāno

22
stiptici. & cōstringieno il uētre. li ardori di la uria. & le offense
di le rene & di la uesica mirificamēte tuolleno. Et maximamē-
te quelle che in q̃lla hora fussēo nate: & erude nasute calde tra-
cta la chiara: i giotiti li rossi. Piu saporite sono leoue di le gal-
lie grasse & non magra: di le passute di formento: horigio: mi-
glio: panizo meglo che passute de herbe. Linuerno cōmodamē-
te si conseruāo li oui inela paglia: la estade inele remole. Quel-
le che i aceto sono state macerate: cioe mogliate p alcūi giorni
cōe dice Plinio: facilmēte senza rōper le le tirarai per dētro uno
anello Dure cōe afferma Celso di ualentissima materia sono &
per questa cagione tardesi cuoceno. In quali māgiari licuochi le
usino: al suc logo il diremo.

Di la succidia cioe carne porcina salata

A carne di porci e tāta humida: che nō si puote cōser-
uare senon salata. Q uesto animale e edacissimo cioe
papatore. Per laqual cosa lo abunda di molto sāgue
& di calore. Li spurchi & sordidi luochi uolūtieri usa & habita
areprimere il calore cū liquali grādemēte li dēti di li lupi si exa-
gitan quādo la carne di porco megia uiua squarciano. li lupi
portano tali animali uoluntieri a li fiumi & a le aque per extin-
guere quej feruore. Da niuno animale bruto quest o di grasse-
za si superato. Varrone afferma lui hauere ueduto in archadia:
uno porco il quale per grassa nō solamente el nō si posseua le-
uare ma ne etiam si posseua scaciar da si uno sorze che li haueua
māgiato la carne: & dētro facto el nido: & prurito di sorzeti.
La porcella q̃do le di uno āno. la ua i amore. & pra q̃ttro mesi
li figlioli inel uētre. bini. cioe aduo aduo li nutrisse. Li pcelli q̃
do āchora lactāo fino dicti. nefrēdes. p rīspēcto che āchora nō
pōno frēdere la faua. cioe rōperla. Q uādo il porco sia puēto

ad uno año: nō e incōgruo al salare. Vno giorno nāti chel si oc
cidi bīsogna tenirlo sēza beuere accio la carne sua sia piu secca:
& doppo morto diligētemēte uolſi salare: a cagione el nō diue
niſſe frolo: & puci: & etiā acio che poi da tarme & uermi nō ſia
guasto. Quādo tūl ſaleraſi ſparzi dil ſale inel fundo dil uaffel
lo doue lapārechi: & ipezi dapoi il poni cum la croſta di ſotto
& la carne di ſopra: & tāto lo laſſeraſi ne li ordegni: ſino che laue
ra cōceputo il ſale dapoi lo apicherai inel carnario doue ſia dal
fumo penetrato. Di quei torai il lardo pli tēpi: de qli pſuti, de
qui il perafone cioe il piede cū il calcagno. De qui il ſumē: cioe
le ſumache. De qui di le glādie. Per laqual coſa meritamēte li
uila ni le chiamana ſucidia: impo che ſōno le aſſōze piene di ſu
cho. Di laquale dapoi facta in ſucco faſſi molte coſe ne li man
giari & ne li apparecchi ſi puōte fare, come dil horreo: cioe di lo
granaro ſi face. ilquale quella medeſima ſecūda ſuccidia li uila
ni lahāno appellata. Cogliēſi etiam molte altre coſe a li pulmē
tarii cioe apparecchi primente, di il porco di nouo occiſo come il
graſſo. La carne porcina ſi freſca come ſalata, ben che la ſia gio
ta al guſto, tamen le pernicioſa al tutto: & di male nutrimento
come dice Celſo.

De il liquame cioe graſſo liquido.

Iquame dil graſſo di porco: & etiā di oche: a queſto
modo faſſi. Tagliato minuto & poſto nel lauezo al
fugo di carboni aceſi meterai, accio che nō riceueſſi il
fumo apicandolo a la ſiāma: & cū tanto di ſale il concerai: quā
to penſeraſi che ſia baſteuole. Liquefacto nanti chel ſi riſfrediſca
inel ordegno partinente lo ſerueraſi, colato prima ampo: dei in
tendere & debilo uſare poi quādo: & doue tu uoli. Faſſi etiā li
quame di la ſonza di galine: anatre, grue, &c.

Dil omento.

Mento: Celfo dixē effere quello ilquale fia costa a li
o intestini: cioe budeli: simile ali intesticuli: che hanno
certe medole: & sono senza sāgue & senza sentimen-
to. Le tunice sue cioe la pele: e in essa il sentimēto. A quello si
di uolgien piu uolte: o uero lo omento: o uero lo iustino cioe
budello. Questa gieneratione di morbo Li greci il
chiamāo: apresso a nui disonesto: ma cōmunamēte ad questo
hīrnia e il suo nome. Tuole il dolore & il scroto inelle inguine
& a lo abdomine. sōno stati alcūi che hāno dicto effere il gras-
so duro. Macrobio ueramēte dice che lo omēto e simile a le
cartilagine. ilquale ueramēte posto a lossō doglioso o uero of-
feso dūmentre che el porta sectiōe cioe rasadura el sente: el q̄
le il ceruelo col suo tacto dice che tormēta & offēde l'homō o
uero frequētemente occide nō p il suo sentimēto ma dil suo ue-
stire cioe di la sua pele cioe ad lo omēto questo porta el dolore
Di questo fassī la generatione di apparecchio che si chiamato o
mēto dicto disopra. Del abdomine: cioe grasso dila pāza.


Bdomē e quello che li greci chiamāo quella parte dil
a uentre. laquale e dal bōiculo fino ad linguina: itra la
cartilagine & la pelle giace. Questo tamē grasso Te-
stimonio uiee Satyro dicēdo Mōtani quoq; uenter quod est ab-
domine tardus. Queste parole sono di Celfo. alcuna uolta p
qualche borta o uero ritenuto lōgamēte il spirito cioe il fiato:
o uero sotto graue cargo si arūpeno le mēbrane di lo abdomi-
ne iteriore cioe dētro da lui. quātumq; la pelle che li sta di so-
pra rimagni integra. Sarae adunque lo abdomine quello di il-
quale si fae il sumē. cioe la assungia ilquale q̄l medesimo si ap-
pellato uulua: ne etiā questo obsta ad le turgiēte nō le porch e
papili cioe li sumate effere facte: cunciosīa che circha ad lo ab

domen sian le mamille: di le luchaniche & di le altre pulpamē
te: lequale di la carne porcina si fanno alluochō suo diremo.

De lo aceto.

O aceto fassi di il uino: se il uaso sarāe uacuo & non
1 sia sarato. Laiere che entra dentro e quello che cauā la
potētia sua hauendo el uino calidita in sī euaporato
se uicia elqual e chiamato aceto: tanto fredo che piu che altro li
quor extinge la fiamā & fa cosa che puode parere merauegliosa
che li fassi che il fuoco nō chuoce supra fundili lo aceto subito
si arumpeno. Laquale cosa si lege che Annibal ad li taurini sal
tā: a uno difficile passa di prede fece: di lo aceto sono uarie sentē
tie di auctori di la qulitā te sua. Alcuni dicono che di accute &
calide parte constano: che di la sua intensa siccitate si deprehē
de. Alcuni ueramēte cōfirmano p questa ragione che labi inse
piu de frigiditate che di calore: cunciosia che la colera: che il san
gue reprime: & che etiā la flegma per il uehemente suo acore ta
glia: nui cōprehendiamo uaria forcia dil aceto: p q̄sto che agiū
to mediocrementē ad le cose frigide: elle arēde molto piu frigi
de: & se el si agiūto ad le calide: le fāno molto piu callide: pene
trādo certo quello che e maximamēte suo proprio le qualitate
in le cose: cōe ho dicto acreffe lo aceto a li malinconici: a li lipē
ti. cioe a li cadēti dal morbo caducho ad quelli che p dolore de
li nodi stētāo: ad li paralitici: ad li pasmatici: per la uia laquale
el fa a li mali humori a li nerui & giūtture molto noce tolto ta
men moderatamenre gioua al stōaco cacciando uia li soi ardo
ri: & instaurando il desiderio dil mangiare. De qui aduēne di
la prima mensa cioe li primi nāti cibo riceuuto molto sia usato
l'aceto: Beuuto & in fuso sopra ad li morsi degli animali uene
nosi mirificamēte adiuta: in āno pestilēte usare uolli questo ne

24
gli obsonii: cioè nele uiuāde: & nele cose da odorare ad le fiare
li polsi & ad le nare: ad mouerlo: & cum esso humectate la casa
cho mādiamo tuolesti la frigiditate ad lo aceto: & la sua troppo
forzia se cū luua passula fira decocto. M. A grippa dicesti che
neli supremi āni suoi fu liberato da lo accerimo dolore dile po
dagre cioè da le gote: posti & dimei si lipiedi inello aceto caldo
Di lo aceto & melle fassi lo oximelle cioè siropo come molte al
tre cose
De lo acore cioè acresta.

Allegoria

Vello che il uulgo dice acresta Plinio li dice omphaci
no & per auctoritate di Macrobio li dico acore: Om
phax: certo: come ho dicto: & luua anchora acerba &
essa significa: p che adunq; appellaro io lo olio dile bacche cioè
dile oliue non mature omphacio piu tosto che appellarlo acre
sta laquale fassi dal omphace: io nō li cōdo troppo chiaro. Ma
crobio exprime laceto e piu acerbo che lacore: la forzia dil qua
le aceto el se consta esser piu uchemēte di lacresta laquale acre
sta piu tēperatamente li ardori dil stomacho rissena cussi sma
gra il corpo: & dissolue come suolle fare lo aceto lacore cioè la
cresta al stōacho residente & estuāte & siubūdo figaro mirabil
mente gioua. Questo e cōtra uenenī: & inelli cōdiendi obsonii
cioe nele uiuande da fir apparecchiate comoda & salubrement
usiamo. Libro tertio.

E noce nui hauemo che siano q̃lle che da la pte di fo
ri sono coperte dal scorzo duro: & assai ne dicestimo
quando plauemo dil le pōe & hāno dētro quello che
e da māgiare. Di le generatione solamente hora mi pare di di
re: & prima di le iuglande: laquale da lo adiutare & glande:
cussi si dicta: iuglande o uero perche la sia la giande di ioue: &
cussi li sia dicto: ma a quella medesima li greci la chiamano
basilica: ha certo questa generatione di arbore noce lequale

sono più suauē di sapore che li giande. Vnde p exochē dicemo
noce solamēte pnunciamo: adiecto lo epitheto: plinio afferma
che li greci hāno chiamate le noci iuglande dala graueza dil ca
po: dice certamente le foglie che la uirtu de arbori: per la forciā
sua penetran nel cerebro. Ma quellī nuclei che sono dentro fa
no al cibo. Ma fresche sono inimiche ad quellī che toffeno. Mā
giate cum la ruta & sale sono contra li ueneni & laiere pestilēte
Per lauctoritate de Metridate mirabil mēte adiuta. Valeno ē
li spicoli suoi riceuuti adeggiuno contra il morso di cane rabio
so. Il scorzo di la noce brusato & trito cū olio o uero uino: & il
capo di lo faciulo illito cioe uncto: tuolle la alopecia & nutris
se li capigli. Le mosche: cōe dice Columella: da orecchie di cane
schacia se le orecchie serāo uncte cū li scorci amari. Dili spicoli
molti māgiari si fāno precipuamēte la gli gliato cū il quale īsie
me cū le carne uechie & grasse: a leuare il fastidio: & ad exercita
re el desiderio nui usiamo: A questo tundēdo desuda F. nostro
rusticello che così e cupido di a gliato. Dele mandule.

E mādole per lo fructo ho atrouato uarie gieneratio
ne: impero che & feminino & neutro si lecto: neutro
io p analogia mosso pronūciaria: A migdalo: laquale
greca noce: & da la lunga da li nostri si appellata. circa ale ca
lende di febraro diessi piantare o uero calmare: pero che prima
che gli altri gierrina il suo fructo: che mādula si chiamato: po
che le il primo troppo auidamēte da molti cū la folicula si de
uorato De qui nasceno spessi dolori di capo & di grauece. Sic
cate ueramēte ualēo cōtra ebrietate se nanti el uiuo sene toglio
cinque Da questi si deprehensi le inflāmatione nascere per quel
argomento: che le uolpe diuorate le mādule muoreno: se le nō
haueranno laqua apresso. Lo olio inelquale sono cocte infu

so il sul capo: li caduchi & letargici excitāo a le piaghe iuechia
te di morfi caniuū trici cū la miele subuēneno li dolori di le re-
ne: beuute cu aqua extigūeo ad mista umpoco duua passa che
suole lenire cioe idolcire le beuande dile loro amaritudine. Le
mādole amare piu tosto imedicīa sono accomodate che al mā
giare. Piu dolce & cōfecte & da perse: inel secūdo & tertio cibo
usiamo.

De la nocella: o auelana.

Oce chiamano la nocela: o uero prenestia: laquale li
n greci la chiamano pontica: laquale nasce dil corylo
e cosa māifesta. Questa tolta in cibo: per sua calidi-
tate mixta cū la sicitate induceno dolore di capo exagita il stōa
cho di inflāmatioe: il corpo tamē maximamēte nutrisce. Aro-
stite sono utilissime ad le distillatioe da fir mitigate. Tritate & cū
aqua mulsa. cioe scollo beuute leuāo la molestia dila uechissi-
ma tosse. cum la assungia ouero cū grasso trito. & ale alopecie
illita cioe ala infirmita di capilli restaura li dani di le capegli.

De le noce pignee cioe pignoli.

I le noce pignee: lequale hāo refina distracti li pigno-
d li tragesti fuora di la scorza li pignoli biāchi. liquali
sumpti in cibo generan optimi hūori. sedēo la sete.
toleno la discrassia dil stōacho. purgano la urina. li dicti cū lu-
ua passa spesso usati. tiēsi che habiā uigore di excitare uenns q̄
do dormisse. q̄lla medesima fortia hano etiā cū il zucharo ap-
parechiate. questi spesso fiate li nobili & li richi in tēpo di digiu-
no nanti pasto & doppo al cibo usāo liquefacci il zucharo inel
quale inuoluti li pignoli cū la trula cioe pasta di zucharo in for-
ma di pastello si reducēo. Ad queste si aggiunge bracte cioe ffo-
gli doro: magnificentia credo che si faci & dilectatione.

De le castagne.

d

A castagna: laquale etiã si chiama heradeotica itra le
I noce: Virgilio la anũera in uno uerso. Castãeeq; nũ-
ces mea quas amarilis amabat: & q̃sta gienera uigo-
re & fortia nelli mēbri fra tutte le cose che amangiare fino date:
ma difficilimamētē se padisseno & maximamētē dali phlegma-
tici: se cum Zucharo & miele nō sarãno mǎgiate. Lessate uera-
mētē & āchora calde damatia nãti cibo date cum la miele: gio-
uã a quelli che hãno la tosse. Si arostēno etiã ad la fiãma i pa-
della pforata: & nō sōno suaue: ne di nutrīmēto: cōe si hãno di
quelle che sotto la cinere cū carboni cum lēto fuochō fino deco-
cte. Queste mǎgiamo piu suauemente colo caseo doppo pa-
sto: la membrana cioe scorza che tra la scorza el fructo cocta i
aqua che sia rimasta fina a la terza pte & data a beuere mirabil
mētē sana la scorēzia dil corpo. De li filiqui: cioe carobe.

E silique pero che hãno dura la scorza: meritamente
I eum le noce sono anumerate. Hio penso che le habi-
no tolto questo nome: impero che silique si dice etiã
ala faua all i lupini: & bene che la sia maggiore tamē la pare si-
mile p la scorza. Caroba p uulgo la appellano: lequale se seran-
no fresche offendeno al stomacho: largão il corpo. Quelle me-
desime siccate che serãno operan al cōtrario. Il suo cibo pmo-
ue la urina: & al dolore dil stōacho e grande presidio: si el terzo
dicarobe: in sei parte da qua actocere disbogliã p la mitate: &
questo succo per cinque giorni al cōtinuo sia tracto e tolto. Ga-
lieno ampo di li filiqui pessimamētē sentie: che apena siano co-
cte: & stringiano il corpo & acciesse li catiui hũori Affirma Va-
lerio flaco uiterbiense medico egregio in nostra etate: le silique
lui deueda che siano mǎgiate da po pasto: acio che li uapori di
il cibo tolto auanti non uadino al capo. De li pistachi.

I pistachi sono simili ad le nocelle. Di queste li medi-
ci inelle pharmacie cioe inelle mederie usano. Hano
q̃li quel medesimo uso come hāno li pignoli: excepto
che la pizatura di li serpi sono di austerā cioe di acra & stiprica
uirtute e la sua. Tamē sono accomodati al stōacho p quanto si
crede: maximamēte cōsta quelle & dethorace li uici di pulmo-
ne & di le interiore purgare.

De il peuere.

E specie lequale nui usiamo neli pulmētarij cioe mā-
giari: sono di molte sorte: & certamēte tutte de extra-
nec pte inella nostra puincia fino apportate. Da li ar-
bori queste quasi fino arcolte: cōe el piper che in frōte dil occaso
luocho ad li soli oppposito nasce di arbori simili al nostro giene-
ure. Le ampo di stāte le somence dil peuero aquelo dil gineure
che ha picoli grani. cōe inele fakeoli uediamo. Questi priā che
siano defficate asunate & al sole scotate fāno che peuere lungo
si chiamato. Apoco apoco poi appredolo. p la sua maturita-
te dimōstrāo il peuere biācho: il q̃le dapoi scoctato da li soli &
da li loro calori magiormēte si tramuta: ēt certa generatiōe di
peuere: il q̃le p la itēpātia dil cielo carbūcula cioe carbonza.
Questo e piu aspimo di gli altri: & e leuissimo & pallido. A sti
piu grato essere il negro. Il piu leue di luno e di laltro e il bian-
cho. Nasceo gli arbori dil piper i Arabia sollamēte: & itroglo-
ditica ma al di dozi in italia la myrtella non e molto dissimile
di amaritudie fa fructo meno decocto. Il pipere calido & sec-
co: & p q̃sta cagiōe scalda il stōacho & il figato: a li colerici no-
ce resoluē il uēto dil corpo: & caccia la uria moue: il suo usarlo
linuerno si laudato piu che la estate.

De il gariophilo.

Ariophilon p auentura
g pare simile a li grāi dil piper: se nō che le piu grāde e lū

d ii

go alquãto & e piu frãgibile: ae il piede lōgo come la uiola & ha quatro foglie cū capello sopra le foglie aguifa di megio grano di peuere: Larbore suo ha le foglie spesse in ramí di tre cubiti aerescono: la scorza pallida: la radice larga & lignosa: inella uirtute etiã q̃si quel medesimo cū il pipere: al figato tamẽ mennoce che il p̃per: & ha forza cōtra uenēi. De il cinamomo.

I il cinamomo: le cose quale Herodoto narra sōno fabulose tute: & false. Nasce ueramẽte i ethiopia: li fructi dil quale il sito e breue: ramí picoli & repressi: cūciosia che mai ascēdino a duo braci. Quatro dediti di grosseza hãno. Nasce ueramẽte in nepri dumí cioe in boschi spinosi & quella cagione nō si recoglie senza molestia. Il cinamomo ha il scorcio uirgulto cioe come uerzelle: la bontate di liquali e in eia cima circa a uno palmo precipuamẽte itenuissime cioe subtile & debilissime pte se hãno. Le secūde pte tiene ma sono di piu breue mēsurala quale e quasi cōe e quella la piu uille e q̃lla che e apresso la radice e la sua radice di grãde peso dicta inel tēplo dil capitolio. Ioue: & di pace da uespesião ipatore hauerla ueduto lo dice Plinio. La natura dil cinamomo e calida & seca: fa padire: il stomacho el figato con la forza & dolore dilecta. Il cinamomo crederia che fusse quel medesimo ciamomo. In quello certo al mio iudicio e facta p la sincopa dil uerfo.

De il giengiero.

A uirtute dil giengero e calda e secca: benche in alcuna pte el tendi a corruptiōe: cūciosia che el putrefaci: cioe se guasti cōe fa la tarma al legno chel rode Succurre al stōacho frigido: la sua troppo uligine cioe grassenza humida p il m̃giare dil fructo uerde contracta dessicãdo. Cōtra li morsi di uenenati animali hassi per antidoto.

Di la noce muscata.

A noce la q̃le li spiciarii chiamāo muscata: e calida &
secca. Adiuta il corpo humano cū la sua forcia. & cū
lo odore adiuta la subtilitate di li ochi che fusse hebe-
rata: cioe maculata & minuita. Seda il uomito: induce appetē-
tia: cōfortādo il stōacho & il figato. Tutte queste cose lequale
la forcia di le specie i se hāo: itegre & pistate da p̃se o uero mix-
te al māgiare di li homini: sono uehemētemēte accōmodate.

Di il giafarano.

Le specie nō esenza ragiōe aggiūgeremo al giafarāo:
a bēche el uaria generatiōe. cōciosia che cū le sue uirtu-
te & colore cū ilquale spesse uolte fino ornate: & cū il
sapore incl̃ q̃le nō poche forcie ui sono. lo accresca. Il giafarano
saluatico & domestico habiamo. Le radice ha cōe la scalogna
simile. ma di q̃lla medesima ubertade & gratia nō e in ogni luo-
go. La prima sua nobilitade si ascripta a quello di cilicia: & iui
in mōre tauro: & in timolo. La secūda licio: la tercia lo Italico.
& tamē el si uiciato in ogni luogo. Lo optiō giafarano cōe el fi-
tocato cū le m̃ae. el crepa: cōe sel fusse fragile. L'altra approba-
tiōe e che el si apportato i m̃ao uerso a li ochi el morde i ueuē-
te la faccia & li ochi. Lo quito in ogni luogo e q̃llo che e grassis-
simo: & che subito spira buono odore. Fiorisse inel nascimēto
di la uerzela: i puochi giorni la fiore & la foglia uerdigia. Cū la
brūa si recoglie: seccassi a lūbra. Dil giafarāo uolsi il modera-
to uso la forcia dil quale e calida & secca: al pulmōe: al peto &
al figato: & cuore gioua. Beuuto cū uino: pche le di uehemēte
odore: el fa a la ebrietate. Il giafarano giouene inel suo fiore ci-
oe inel nōe dil suo fiore e mutato cōe narrāo le fabule di li poe-
ti. Sono āpo di quelli liquali p̃sano che il croco cioe il giafa-
d iii

rano: da coryco castello di cilicia fia cussi dicto.

Di le acrimonie & prima di aglio

Aglio pche lha molti spiculi p q̃llo le piu forte: Aglio
ato cōe la cepola: il porro: la scalogna: & li bulbi: cioe
scalogne grosse & forte tutte piu isuaui li fāno. dicef
si tamē la radice di lherbera arostita sotto le brōce & sopra la
aglio dimorata il terro suo odore extinguerē. Eui etiam aglio
siluestre: ilquale li greci li chiamano scorodō. El domestico cer
to ha in esso grā forcia certo ali perniciosi mali di gli hōini grā
demēte resiste li serpi: & li scorpioni. Itē etiā altre bestiole q̃le si
nascondono cō lo odore suo sollo si scaciano: al morso canino
cū la miele succore: il suo succo cū olio mixto: & ad li ueneno
si iēti cioe picciature: & ale ulcere cioe piaghe ieli corpi sana. So
no stati ēt di q̃lli che laglio alessō a li frenetici iel diedeno: coc
to inela faua: a la tosse & ala suspiratione dil pecto mitiga. Piu
utile tamē e cocto: & uerde: che crudo & secho secūdo che se ex
tima: cūciosia che el si faci diesso di molti edulii cioe māgiari:
& maxie moreto & agliato: dilaq̃li li citadini rare uolte lo usa
no ma li uilani spessissimo piātassi ad ordie per linea uno pal
mo lontano luna da laltra di spacio.

Di le cepole:

A generatione di le cepole: li greci hāno facte molte
I cōe e Sarda Samotrachia: A scalonia: A bscalonio da
uno castello cussi dicto i iudea: & q̃ste hāno tracto il
nōe. Vnde alcūi mutato la sorte: a scalonio hāno scripto. In tu
te sorte hāno odore lacrymoso. Ma meno inelle tosculane e la
forteza anci sono q̃si dolce la cepola rossa e piu forte che la biā
cha: la secca piu che la uerde: & la cruda piu che la cocta: la sec
ca cha appechiata. Amano li luochi frigidī humidi & sabulosi.
Fino bene cōseruate al fumo apichate: optiamēte inele paglie:
dil mese di marzo & aprile la cepola: al feuraro li uilāi piātano.

la scalogna. Di le cepole li medici sētēno q̄l medesimo q̄si da q̄
ste fino accese le īflamatiōe. il capo si pregrauato: il cerebro &
la memoria si ofenxa: īducēo graue sōno: & subito fino genera
ti hūori pnegmatici: adesso arōpsi alcūi tamē hanno opinione
che tolte tēperatamēte siano salubre: che mōlificā il uētre: che
īducā sōno. che facino appetito: Excitā il corpo: & il suo fomē
to cioe fauore al suo uicio e la salace hūiditate acressce. Pistata
la cepola & supra imposita a le emoroides apre sōno cōtra ue
neni & la coroptela di le aque & al tutto simile al aglio: La cepo
la da la cepa e factō diminutiūo. Pare ad Apitio che questa ge
neratiōe di bulbi debi sortire altra natura dagli altri. Solamen
te pche crescēdo la luna disceseno & discesēdo la luna accres
seno li bulbi. La ascalonia e q̄si di la natura dila cepola: q̄tun
q̄ la sia minore: & mēorbiculare. Nasce la cepola cū uno capo
& cum una foglia: a li obsonii cioe apparati de uiuāde: emolto
apra & aceta.

De li bulbi.

I bulbi megarici cioe scalogne: da M. Catōe precipu
amēte fino laudati. Le il uero che itra ad queste hassi
che la squilla sia nobilissima: & piu farasi alla medici
na che a altro. di li bulbi li nōi di le sue generatiōe sōno explica
ti: sōno differēti di odore: suauitate: sapore collore. grandeza.
Tuti tamē sōno di feruida natura. & p questa cosa si dice che li
bulbi. mouēno la libidiē. Celso dice che li bulbi tute le olere ci
oe herbe capitate on uero che le radice che fino date māgiare di
ēse chiamare bulbi. Impo q̄do di le q̄litate di le cose si plaua &
el dicesse questo essere utilissimo & uale nel cibo. inelqual fusse
grande nutrimento questi douessen essere anumerati in megio
la materia di le olere cioe di le herbe familiare che si mangiano
di lequale radice li bulbi assumeno. & puocho piu giu dice el
predicto. Di li legumi il piu ualeuole e la faua. on uero la lē
ricula, che li bisi. Di le olchre cioe herbe da mangiare le piu

ualeuole li rauì & li napi: cioe nauoni: & tuti li bulbi: inelliqua
li ueramēte io anumero la copella ifieme: & laglio: & la pastina
cha: on uero che specialmēte radichi finno appellati. Pitagoras
fece li bulbi megarēsi da rāto che di la loro natura el composse
uno uolume. Varrō scriue che li bulbi excitā il uētre: & p q̄sto
iēno da māgiare inele noce. Itē & apicio sente quel medesimo:
ma agiunse: che li pignoli bianchi: il succo dila ruca & la forcia
dil piper e una medesima cosa. Marciale chiama li bulbi sala-
ces liquali etiam la mor a uenere excitano. De el porro.

Orri sonoui di duo sorte: cioe sectiuo & capitato: il
p sectiuo Nerōe cesare: li diede auctorita māgiādoui
ogni giorno cū olio p cagiōe di cōseruar si la uoce cā-
raua lui nō solamēte priuatamēte ma ēt i publico: & ielle scene
cioe ielle feste solēne si ralegraua cū il cātare: diceua essere mol-
to obligato al porro cūciosia che el cātore bene & cōserua la uoce
dopo la satiōe cioe nascimēto se taglia p mezo pche si faci piu
grosso iel capo: Laudatissimo e q̄llo che nasce i egypto. Et poi
lo hostiēse: & lo aricino forono i precio. Il porro capitato e a p-
priato a molti uicii dil corpo. Hippocrates li usono Il suo suc-
co p il fluxo dil sāgue resiste o tra ēt li morsi uenēati cū uio dol-
ce ouero cū aq̄ di lacte beauto credeffi che el gioui molto: sana
ēt la tose uechia tolto cū lacte di dōa: & le ulcere cioe le piaghe
dil pulmōe. Māgiato si tiēne che el uaglia o tra li uenēi dili fūgi
alliga cioe salda ēt le rotture: molifica le duricie. Le piaghe fres-
che postoui cū sale subito salda: saccia li ibriageci: stiua uēus
molifica il corpo. Tamē il suo troppo usar li fa dolori de capo
ppone mali somni: corumpe li denti & li giēgiue. noceno a la
uista. Nōne fuora di pposito māgiare il porro driedo le latu-
che. porcinagie. & altre herbe frigide. Perirono alcuni p beuere

succo di porro flauido cioe stático on uero marcido. cõe adue
ne a Melas homo darne romano i prigione di tenuto per comã
dameto di. Ti. Cesare.

De li finochi.

Negli horti holitorii cioe orti odoriferi: nasceno her-
i be alcũe satiue cioe domestiche. dile quale si le semẽce
come le herbe p li apparecchi di li obsoni cioe di le ui-
uade e badi sone usiamo. Qui la maggiore pte sono odorifere.
Di le qle cõe si faci il minural cioe uiuanda di herbe al suo luo
cho diremo. Finochi serulaceo si chiamato da Plinio. impoche
el nasce sopra ferule cioe bachete cõe nasceno molte altre cose
ha calda forcia & secca nõ tamen semplice. mesedata alui la au-
steritate cioe la forteza sua. essere il gusto lui el dimostra. Di
cessi che li serpi. ali qli li finochi sũo gratissimi: & cũ il gustare
di essi finochi deponẽo la sua uechieza. & la caligie di gliochi
laquale hãno auta & cõtracta. p la sua longa dimora che sotto
terra hãno facta. fricãdo il capo a queste bachete di finochi: la
deponemo & tornali bona ueduta. Vxiamo adõq questa her-
ba & cruda & cocta nõ senza cagiõe: i perocche generan boni hu-
mori. cõferisce al pecto: & apre li meat di le uene che sono iclu-
se dẽtro. cocto cũ la cesere moue la urina. Le ingiurie di l pul-
mone & di li i teriori saccia: ualleno etiã le loro foglie trite cum
aceto & beuute aduerso lo iccto. cioe la pizatura di scorpioni.
Oltre dicio tolsi opportunamẽte le somẽce sue cũ uio cõtra li
serpi semiato il finochio i mezzo uno figo secho & piãtato lo ar-
choglierai piu dolce. il finochio cum il ficho & tolto. tu il guste-
rai piu suaue cioe fiche seche. Sonou che le sue uerzelle taglia-
no fino a terra uegniẽdo linuerno & iel ledame bouio on uero
cũ humano stercho li iuolũtano. accio che lãno sequẽte facino
finochio piu dolce. Cõe de pomi granati etiã habiamo dicto.

De il chumino.

Il cumino e gratissimo al colúbo . inella superficie di la terra apena acostádossi nasce. & tēde in fuso . ama li luochi putridi & calidi e da seminarlo al megio la pria uera. Eui etiā dī altra generatiōe saluaticho il quale il chiamāo uilāo altri thebaicho. Le bachete tamē di questo inelle terre de ethiopia. & in apricha mirabilmente crescono. Nasce etiā nele regiōe dile nostre pte. Assi chel sia calido & secco scaccia li tormini del uentre cioe brombulamēti prouoca laurina. Il suo troppo uso induce palore. Questo li ipocriti diliquali uie grāde copia di tali agabatori: & ambiciosi per tuto uiee assai a iganare altrui lo usano. Dil aneso.

Il Anexo: & crudo & cocto da Pithagoras intra poche cose si laudato. Verde & etiā arido el da bona gratia a tutte le bādifone & uiuāde a leq le el uie accōpagnaro. Laudatissimo e il cretico: cioe quel di crete Apresto poi qī lo di egypto: il suo uso presta appetito: apparecchiato cum zu charo li turgidi alui cioe corpi euacua & discarga. Mangierassi tamē dopo pasto piu cōmodamēte: reprie li uapori che uano ala testa: fa il fiato dila bocca piu iocūdo: & tuole il fetore. Cōmoue la urina: medega il dolore dil capo: gioua a li nerui: & excita uenere.

De il papauere:

Il papauere: il qle li greci chiamāo & satiuo cioe dōestico: si troua che pse medefio nase. Dī qsto ui sono due generatiōe cioe biācho & negro dil negro si cōcepisse il sapore dil biācho le foglie trite & beuute cū uio la helefatia cū qsto si mediga. Dī lo satiuo cioe dōestico sōnouire generatiōe. Il biācho la somēza dilquale brustolata si daua apresso de li ātiq nela secūda mēsa: cioe p secundo cibo cū la miele. di il negro: tagliesse il fructo si exprimuto: di il qle li medici lo usa.

no a curare li ifirmi. Eui di una tertia sorte: & si chiamato erra-
tico: il quale nasce cū lorzo: q̄sto e simile a la erucha. Il suo suc-
co. li medici lo chiamāo opio: cū il quale tuolēo le cure se trop-
po farāno: & il sōmo fa uenire a q̄lli che ne hāno bīsogno. Que-
sto medesimo fa l'opio riceuuto. P. lucino huomo pretorio: ci-
oe di palacio: ispagna per tedio dila uita. ho lecto che morite.

De il coriandro

L coriādro di egypo cōe principale si tēuto: itra le co-
se siluestre nō si troua. Trito & dato a beuere a grāde
forzia a refrigerare li ardori. Nō e da māgiarlo sīpli-
ce p la sua inata malitia: ma o uero cū miele o uero cū uua pas-
sa: o uero al modo nostro: che e piu suauē & piu salubre cū axe-
do preparato & cū zucharo iuoltato: Questo dopo pasto use-
remo piu cōmodamēte a reprimere li uapori di la testa: & inel-
le cose stiptiche: inequale molto uale. Cosa mirabile dice Xe-
nocrates. se le uera cioe. Il menstruo continerfi uno giorno ad
una femina se la ne beuerae uno grano trito: & duo giorni se la
ne beuerae duo. Et simil mēte tātī granī: tātī giorni: se li conti-
gnira. M. uarro dice. El coriandro trito cū laceto a tēpo di esta-
te cōseruarae la carne incorrupta.

Di la menta.

A mēta e herba di suauissimo odore: diceffi che que-
sta fue una giouene amata da Plutōe per quanto di-
seriueno li poeti. & p proserpina femina di plutōe fu
cōuertita i q̄lla herba di suo nōe. de q̄ pretereā li si dicto mētu-
la che q̄si uol dire dono di amore: o uero q̄si merita: ouero che
a la mēsa il suo grato odore discorra & spira. Questa herba ex-
cita uenus p la sua iſlāmatioe & hūiditade quādo bene la fuisse
morta. Per q̄sta cagioe io credo che li ātiq̄ capitāi di li exercit
la deuedasseno a le giēte darne a māgiarne: impo che uoleuāo

che fusseno casti: dōde & castra sōno dicti a li exerciti: usādo q̄
sta herba. Appetētia induce la mēta: & li obesi cioe li grassi da
la marcescētia: cioe dal periculo dil marcire: cōserua rende de il
cuor alegro: aiuta il stōacho: occide li lūbrici: cioe li uermi. Va
le molto cōtra il morso di li canirabiosi: seminassi la mēta nel
eqnoctio d'auerno. cioe quando le rāto il giorno cōe la nocte:
meglio tamē uiēne cū le ramisselle & cime piātate: che cū le so
mence: Dil hūido mēno si ralegra. Lestate e uerde: li uerno fas
si flauo cioe gialto. Vna uolta piātata dura lōgamēte. Eu' ēt
generatiōe dil mēastro siluestre: ilquale cōe le uite si ppagato
cioe multiplica.

Dil epo.

Eminassi lepo quādola mēta: & e dicto epo q̄ si apex
cioe capo In acaya cioe i la morea li capi di li uincito
ri di le sacre guerre. di q̄llo ueniano coronati: o uero
che li soi fiori le aue uolētieri li māgiāo. Diceffi che hercule uso
le corone di epo al populo oleastro. Le radice dil epo opan mi
rabilmēte cōtra li uenenī: & pche le amaro. usafi piu in medici
na che in mangiari. Sōnouī di quelli che q̄sta herba chiamano
ambrosiana.

Dil serpillio.

Erpillo si cussi dicto dal serpire: cussi apruouo a noi
cōe apruouo li greci. Ineli mōti certo p q̄lla medesi
ma ragiōe plaq̄le el sisimbrio lōgi & largo scati. Il dōe
stico mēno serpisse: aduerso li serpi e efficace. Cocto inel aceto
tuole mirabilmente li dolori di testa ungiendo le tempie.

Dil pulizuolo.

Ulizuoli sōnouī di duo generatione: domestico &
siluestre: il satiuo cioe domestico uale molto a recre
are li animi di quelli che da affāi sono affaticati: ma
xime se li suo ramicelli o uero cīe o uero surculi se

rao tenute in āpole di uetro cū aceto: dilaq̄le cosa le corone di
li poeti si faceuāo di il pulizolo piu presto cū ilq̄le si leua li do-
lori dil capo che cō le rose. Assicurassi il capo etiā cum il suo ol-
fato cioe odorare: e cōtra la ingiuria di li fredī & dīli caldi. Et le-
giemo che etiā nō extuā coloro i lo sole: liquali si ha uerano im-
posti duo surculi di polizulo inele orecchie. La fiore dil frescho
brusata li pulici occidi cū lo odore. Il polizuolo siluestre tiēsi
che habi la forcia & uirru medesima che ha lorigano.

De li cardī.

Ardi precipui ha cartagine granda. di corduba etiam
c uiēeno li cardī a duo modi: cioe nel autūno la pian-
ta. Le somence ueramēte uiēeno di marcio: amano
luoghi ledamati in luoghi frigidi. Apparechiāsi li cardī cū mie-
le & aceto diluto: adiūctoli la radice de la seris & cimino: nō sia
alcūo di senza cardo. Sōnouī di li cardī siluestri due generatio-
ne uno piu fructuoso di laltro: anci luno ha le foglie piu grasse
che laltro luno & laltro ha puoche foglie: & sono spinose & as-
pere. El fa nele cime la fiore purpurea: & tosto diuētano cōe ca-
nuti. Quello domestico si dato a māgiare q̄sto p la sua mor-
dacitate austerā il stōacho iacēte: se el nō si tuole piu auidamē-
te alza & cōpone. La sua radice cū aqua cocta: subministra la
uoluptate di beuere a li beuitori. Questo cibo e utilissimo a la
matrice: & de qui e che le femine appetisseno li cardī.

Di la saluā.

A saluā calida & secca usiamo in molti apparecchi: &
l nō eda marauagliarsi: cūciōsia che la sia herba di salu-
te impero che la uale cōtra la palasia. & gioua a li dē-
ti fricati cū essa. & seda li morsi de li serpenti uenenosi.

Dil occimo cioe basilico.

Vello che greci nui èt p la priā longa diremo
q ocymo: cioe al mio iudicio q̃llo che il uolgo chiama
basilico Ad la priā uera fi semiato: la estate fi piātato
impo che megio crescēo li rami. Fiorisse priā di sotto: e poi di
sopra: cōe dice Theofrasto: & dura longamēte i fiori. Crisippo
medico al basilico diede questo p uicio che el noce al stōacho:
che gli ochi scurisea: che el fa ipacire: che lobsista a li iteriori: &
pho la capra questa generatiōe di herba mai thoca. Ultra dicio
se pistato sia coopto cū una pietra: genera scorpion. Māgiato
& stare al sole. crea uermi: nutricha pedochi. A quelli di aphri-
ca questo si persuadeno. Se alcuno in quello giorno che haues-
se māgiato basilico: fosse morduto da scoriōe: nō potria esse-
re liberato. Ma ele uero che queste tutte cose p luso lehanno tro-
uate false: cūcio sia che le capre māgiano il basilico: ne ācho che
la mēte di gli hōi fi cōmuti p lo odorarlo: & ad li scoriōi terre-
stri & marini al suo morso ipostoui un puocho di uino fresco
& cū puocho di aceto: sono medigat. Luso etiā ha trouato che
ad li māchāti: lo odorato di laceto essere salubre. Affirma gali-
eno el scoriōe molto delectarsi dil odore dil basilico: & p que-
sta cagiōe ua uolētieri ad le foglie sue: Le tamē dasumerlo me-
diocrementē per la sua troppo forcia: laquale li prouiene da la
caliditate.

Di la ruta

O inuerno ha i odio la ruta. & se aliegra di luoghi a-
l p̃rici & sechi. Vole essere nutrita i terra ciericia. Que-
sta ha amicia cū il fico in modo che i alcun luogo me-
glia puegnia che soto il figaro. Seminafi meglio cū li rāi inel
la faua perforata: & arcolgiesi i surculi a modo di basilico: piu
difficilmēte diuene secca: & iuechiata difficilmēte se strepa. bu-
li sole molte faa le mae come la urtica: Apparechiafi le sue fo-
glie & sio cōseruāo ad usare i certi fasserā. La ruta e molto salu

tifera aluomo. cõe testifica o tãte recepte di medicie. Dili medi
ci il nõe di q̃sta herba essere da extollere. Di leq̃le q̃llo diospor
li preclaro dicio: che la excita il stomacho: adiuta la cõcoctiõe:
mollifica il corpo: extenua lo colore: li uicii dil peto: di fianchi:
di li iteriori: & di le rene mittiga. Di q̃l mittidato preclaro che
disse q̃to fassi cū ruta: assai ne habiamo dicto di sopra. Le rute
sõnou i duo forte: domestica & campestre. questa mangiata da
la mustella: cioe dala donola: q̃do cū serpi la uoule cõbatere cū
essa si arma contra li loro morsi uenenosi. Di la eruca:

A eruca e calida & secca: & p quella cagione dicta q̃si
I uruca. Fochosa forcia e la sua. & raro sumpta in cibo
mirabilmete excita uenus. Nasce la eruca facilmente

la estate & linuerno: dispaccia precipuamete il fredo. Ad le la
ctuche crude si data a m̃giare p tẽperamento di la sua frigidi
tade. Sõnou che scriuão la eruca certamete essere calida: nō tũ
di fochosa uirtute: la radice sua in aqua decocta tragie li offi
che sono rotì. Le semence beuute col uio ualẽo molto ineli ue
neni di scoriõ. In apparecchiare uiuãde le tãta la sua suauitate
di questa herba che li greci hano appellata. Dil nasturcio:

L nasturcio tolse il nõe dal tormento di le nare: & da
poi etiã significatiõe di uigore li cõprehẽde. diceffi che
i arabia nasce di mirabile grãdeza. Questi cõe peculia
re cibo ufano dice Xenophon. ilq̃le soto cyro cõbateo. La for
cia dil nasturcio e fochosa luso suo tamen par che al uenereo si
accosti. Il troppo usarlo cõe la eruca nuoce moderato gioua: in
pero che laguza lanimo & purga il corpo. & distragie la colera
Itẽ uale a molti usi di medicie. De la timbra cioe satorea:

A timbra. testimonio e plinio appresso di noi e di
cta. satureia e herba aromatica cioe simile a le spe
ciarie & per grauitate spirante odore. Virgilio la
explica in uno uerso. Et grauitèr spirans copia thymbre. Se

minassi questa herba lo origano & la emula inel mese di zena-
ro. La satureia moue la urina: & beuuta cum uino li letargici:
cioe li infirmi che inla morte dormeno li excitau. E et cōtra li
animali aculeati: come sono ueste aue & galauroni. nō si impo-
sta se nō utilmente: questa herba fa excitare uenus. Doue bene
si chiamata da la saturitate: inelaquale e la libidine: da la q̃le la
trasse il nome.

De la nepita.

A nepita li greci affirmāno che il nostro uulgo li fi di-
cto: calmiten e di maxima uirtute: & uehemēte: i ca-
lore unde di mirabilissimi antidoti: cioe medicie: me-
rito e da fir ascripta. Al stōacho certo & ale doglie circa al chuo-
re e utile reputata. Le flegme dil capo torace solue & purga. A
le iteriore e medicina. di solue la duricie dil budello giētile cac-
cia il male di la pietra: cōmoue l'urina: cussi semplice cōe a cōpa-
gnata cū altre herbe: a le cosse che habiamo dicte pistata tam-
sata & impastata molto gioua a quelli chel fāno.

De lo aneto.

E minassi l'aneto si pcagione di cuochi: cōe per li medi-
ci. A questa se dice hauere forcia calida: ne e icēdosa
ne austerā cioe amara: ha in se certa posanza di molifi-
care: & se nui crediamo al i auctori greci nutrisse cussi come il ci-
bo di atleti. senza aneto: scribe manifesto che li maistri di zuo-
chi nō fusseno aniuu modo. A li infirmi gioua cū olio tepido &
sopra al cerebro infuso. Credeffi etiā che la doni qualche rime-
dio a cui hāno la febre. Mitiga li dolori dil capo: la tēsura cioe
extēsione di nerui rilassa. Quelli che nō dormeno: li inuita ad
spanza de quiete. Cocta in aqua tre bicheri & dato a beuere: ri-
leua mirabilmente le querele cioe li brombularii dil stōacho ul-
tra dicio moue l'iructi: ipero che ladiuta la cōcoctiōe: Seda cioe

cessa li tormenti cioe brōbulamēti dil corpo: strige il corpo: le
sue somēze scaldate & mangiato soto alle narre sedia cioe cessa
il sangiozo.

Del thymo.

Hymo e herba dulcissima a le aue e amicissima: p q̄-
to dice Marōe. Vt nerme galathea tymo mihi dulci-
or hyble. Sūpto assī q̄sto nōe dal odorētōe appare.
La fiore epitvmo: cioe la fiore di q̄sta herba genera questa her-
ba il q̄le ricolto & alōbra seccato. Sōnouī dī do generatiōe. Il ca-
lido cū la radice lignosa che nasce nelli monti: il q̄le etiā e il me-
gliore: Laltro piu nero dal fiore nero. Luno & laltro in cibo &
i medicina si cōuiene: E calida & di austerā cioe amara uirtute
insieme. Riceuuto Thymo in cibo discaccia la caligine: cioe of-
fuscatiōe: occide li lumbrici: la urina scaccia puoca il mestruo:
ale femie trage li puti morti nel parto. Trito cū la miele & da-
to i cibo dissolue la flegma: Mixto cū la polēta & cū uino ma-
cerato: ali coxendici & caldo supraposto a li sciatici e saluteuo-
le:

Del origano.

Ono che tēgono che origāo sia dicto nōe greco: il q̄le
colorisse il uino: che se cussi fusse il uero: el si douere-
be p̄nunciare origoeno. Le stata facta inel nōe dī que-
sta herba grāde mutatiōe. cūcio sia che dī eradio & ocnitē che
greci il chiamaueno: hora si dicto origano: il q̄l i medicina piu
che in cibo e efficace: ne mēno il dōestico che il siluestre: Trito
cū uino biācho & tolto i beuāda: resiste ali ueneni de li scorpī
oni & dī li aragni: discaccia le cruditate: mollifica li inordinamē-
ti dil stomacho dato cum aqua calida.

Dil cerifolio.

Erifolio hae forza fochofa & accerima in esso. Trito
& riceuuto col uino mitriga la doglia dil fiācho cum
aqua mulsa risolue il flegma. Cū aceto occide li uer-

e

mi ali puti & le tarme: la uria comoue: scacia il mēstruo. Trito
cū cera & assongia la parotida cioe la similitudinē di le glādule
solue lequale nasceno circa a le orehie. Vnde & parotida si di-
cto che apresso le orehie laquale greci chiamāo perho che
li nasceno. Dil amaraco.

Vello che le gypto & la svria Sanfuo han appellato
q li diocli & le gēte sciciliane hāno chiamato amaraco.

Narassi nele fabule che questo fu uno puto regale: il
quale portādo certo precioso unguento: & a caso p̄lapso: cioe
caduto & roto il uaso: di quello suauissimo odore: uehemente
fusse afflato: in odorifera herba fue conuerso. Diascorides dice
che li romani la appellauano persa. Seminaffi a un modo & a
laltro cioe cū somēza & cū li ramisceli: cioe cimete: ma di le ci-
mule e piu uiuace & di migliore odore. Calido e lo amaraco:
& secco: apre il meato cioe la uia di le narre. Depone li humori
glutinosi: cioe dil capo: Trito cum aceto & sopraposto a la pi-
zatura di li scorpioni: guarisse lo infermo.

Di la enula: cioe hiola.

A enula ha forcia calida & secca. Le sue radice in certi
l apparecchi usiamo: hūerno maximamēte laquale si te-
nuta salubre herba: ipero che ladiuta mirabil mēte il
core: & diffende il pulmōe da mali hūori. A li Sciatia & a quel
li che hāo dolori ieli nodi: & ale ifirmitade che da frigiditate si
ano nascute gioua. Tiēsi che el suo succo scacia li lūbrici a li pu-
ti: & cacia li morsi di li animali uenenosi. Sumpta a digiuno
confirma li denti. Dil sisimbrio.

Onnou i che il sisimbrio appellino timbreo. Leuassi
f questa herba in alteza dil piede. Ilquale nasce in luo-
ghi irrigui: & le simile al nasturcio. Troassene di dōestico & di

siluestre: l'uno & l'altro e cōtra la pizadura di li animali aculeati
cōe sono li calobroni: uespe & simile: e efficace: seda il dolore dil
capo: reprime il uomito: il sangiozo & li tormini dil corpo: Cō
stringe le dissolutiōe dil stomacho: cussi in cibo tolto come in
beuanda. Dil marubio.

Arubio e quello che li greci p amaritudiāe il
m chiamano: de liquali el si ānumerato itra le prime her
be. Le somence & le foglie dil qle trite giouano cōtra
li serpi. Seda securissimamēte li dolori de li fiāchi: & dil pecto.
Castor dice esserui duo generatiōe di marubio: il negro il qle el
lauda piui: & il biācho. Di uno & di laltro tagliato minuto cū
faria imposto fassi fritelle: di lequale cū lolio fritte in padella si
māgiano nanti pasto p sanitate. Tienfi che scacciano li lūbrici
& per questa cagione si soleno apresentare ali fanciuli:

De lo abrotano.

O abrotano e herba di iucūdo odore & graue herba.
I Dicesse che qsto nōe da abrotonio fue cōuersa una fe
mina in herba: & tolse qsto nōe p colui che la cōuertī
i herba. La sua fiore ha colore di oro p se medesima nasce: & cū
le cime sue si ppaga & toca se medesima. Seminasse adunq me
glio cū le somēce sue che cū radice o uero ramisseli. Di le somē
ce nō senza fatiche si cōuiene strapiātare. Fi offenso labrotāo p
troppo sole: ma doue le in luogo tēperato uiue: & conuale dal
uicio & drito fruta.

Dil hysopo:

O hysopo ama terra humida & opachi luoghi. Son
I no etiam alcuni che pronuciāo hysopo i neutro gie
nere. A chostassi a li sassi cū la radice & lherba: al gu
stare e calida & feruente. Contrito in olio: resiste a li phthiriasi:
che e morbo pediculare: & leua la piza dal capo. Lo optimo
e ii

e di cilicia dil mōte tauro: dapossa il pāphilio. Sūpto col fico:
cū farina miele: & cumino. il pecto & il stōacho adiuta. & sim
plice e altutto contrario.

De il petresemolo.

Vello che li greci dicono petrosilinō. nui petrapīū po
temo appellare. Collūela il chiama holus atrum. cioè
hiposelinō. impo alcūi che hano questa opiniōe. Ad
le macerie cioe luoghi macri si ralegra fir semiato. &ombra il
nutrissi & gioua. Seel nō fi cauato cū la radice. el dura lōgo tē
po. & le foglie sue ad li apparecchi subministra: Il macedonico
da il gusto di suauitate & di odore cōe di specie mirificamēte fi
laudato. pho che el fi etiā iprobato lo alexādrino: & il smirneo
Questa herba e aduersaria ali scorpiōi. beuuta la somēza gua
rissi li tormini ali iteriori. quel medesimo fa le somēze decocte
& mulso cioe strucato. beuuto leua la difficultade de la urina.
La sua radice cocta i uino. caccia il male di pietra di li lūbi. &
di li fiāchi. Medica li morsi dilī cāi rabiosi. beuuta & ilita: Eui
etiā di altra generatiōe ilquale fi chiamato ortoselinō. Q uesto
fi leua suso drieti fusti. Le somēze sue sono simile al cumino: e
efficace ali mēstrui & ale urine. Alcūi hāno agiōto oposelinō:
differēte da le altre generatiōe p la picoleza: le foglie satue dōe
stice: & le radice di colore rosso ma le tamen di quelle medesi
me uirtute. cōe e la prima sorte predicta. impo che & ale piza
ture di li scorpioni & ali morsi de licani rabiosi le somēce di q
sto elquale e licito a chaimarlo holus atrū: cū uio dato soccor
re. Immulsocioe non strucato & dato a beuere. medica a le dif
ficultade de le urine. Li tormini dil uētre & le altre querele cioe
lamētatiōe di li iteriori et budele a quel medesimo modo sana
La radice cocta i uio ad la pietra: Li fiāchi et li dolori di lilum
bi succorre cū quella medesima beuanda. Il succo a lo algiēte

ppinato: cioe al sfredito lo exoptato calore p li mēbri diffūde:
Di lo absincio.

I Bfincio e di secca & calida uirtute: Per la sua amari-
tudine tolto ī cibo p cagiōe di sanitade. Fa il stōacho
piu ualēte: Le fibre cioe le peli: Le dil figato aprele:
febre etiam longhe come quasi le quartane minuiſe. Eui etiam
absincio romano: lq̄le e piu accōmodato al māgiare p quanto
si crede. Di q̄sto apitio ne fa cōdito cioe ī uiuāda apparechiato.

LIBRO QVARTO.

I E stato necessario prio scriuere alcūe cose: acio che q̄
do di li obsonii cioe dili apparechii di le uiuāde plesā
mo el nō pareſſe lōgo: & forſa etiā aliēo a narare le uir-
tude & forcia di eſſe pprie cose. Sarae da dire de q̄nāti di q̄lle
herbe & holere: cioe herbe fāiliare da māgiare. Di leq̄le o uero
cum le sopradicte: o uero dapſe apparechiate nāti paſto uſiāo
mācādone li fructi. Ne ācho intēdeſiāo: ſe le ciereſe doueſſiāo
māzare p primo cibo: & poi quādo li ſuſini: & cuſſi di gli altri
fructi: daliquali ſiamo deduti a lo appetito. Ne intendeſſiamo
ſe le lactuche lintibo & le altre herbe familiare fuſſerō da fir pre-
parate al noſtro uſo. Et facilmete p la frigiditade & hūitade di
tāte diuerſe cose inſieme & cōfuſamēte māgiate: poſſiāo ogni
cōcoctiōe īpedire: & tuore a la natura: laq̄le coſa nō potria eſſe
re piu pnicioſa a lhō. Se adūche li pomi & li fructi ce mācherā
no: nō ſarebe in iucūdo tamē leſtate piu che liuerno: & a la ce-
na piu che al diſnare le latuche a q̄sto modo apparechiate mā-
giare.

Dil apperechio di le lactuche.

I A lactucha ſi rienne che ſia dicta dal lacte: cioe da la
abundātia dil hūore che la iſe: o uero dal lacte che le
nutricāo a le femie: dilq̄le la le ē pieno: p quanto tiene

e iiii

apulegio di questa herba ui sono di molte generatiõe: ma ele il
uero che nã i tutte le lacticaule: la sessile & cressa si laudata:
Si semina & strapiatan tutto l'ano belle: & irrigue: & in luochi
grassi & ledamati: legitima cosa e al tẽpo dila brua gitare le so
mẽce: la pianta al fauonio: strapiatate: ouero al fauonio simina
re & alegnotio strapiatarle uegnẽdo liuerno: le biache i prima
tolera liuerno: Sõno rinfrescatue ad la natura di tute: triẽsi che
siano frigde & hũide & p q̃sta cagiõe la estate leuão il fastidio
dal stõacho: & iducẽo l'apetẽtia al stomacho. Diceffi che diuo
augustino iperatore che i le malitie le lactuche erã da cõserua
re ad uso. Et nõ mareueglia ipero che le adiutano le cõcoctiõe:
& genera megl'ore sangue che le altre herbe familiare: cocte &
crude mãgiãse le lactuche crude se le nõ hauerãno bisogno da
fir lauare: cossi le apparecchiarai: sãno etiã piu salubre che quelle
che cũ aqua fino lauare: ipiadena le meterai: & cũ sale trito le in
spargierai: olio poco piu aceto assai le ifunderai: & subito ledi
uorerai. Sõnou i che ad queste adiungieno un poco di mentha
& petresemolo: acio che al tuto non parino senza sapore: & ac
cio che p la troppo frigiditate dile lactuche noceffe al stõacho:
Cocte & strucata laq̃ i piadẽa apparecchiarai: cũ sale olio & ace
to apparecchiate ineli cõuiuii apponerai. Sõnou i che a q̃sti ui in
spargiẽno un poco di cinamomo on uero piper trito minuto.
Questo cibo induce sãno: la tosse generata p hũore calido mi
tiga cõmoue la urina: uenns retarda: il corpo moue. Tamen il
suo frequãte usarle & maxie fresche la subtilitate degli ochi of
fusca. Eui etiã altra generatiõe di lactuche: lequale se chiamão
chaprina. Questa pistata & gitata in mare li pesti che sara li
appresso subito moreno: & questo medesimo ad li fuminali:
la lactucha sarralia & quella agreste cioe cãpestre coloro liqua

36
li la chiamarono ferra: la quale lae inella schia si tiene che sia sta
ra dicta. Questa forse e la endiuiua.

Lapparechio di la endiuiua.

I A endiuiua io laueria a numerata infra le lactuche ben
che di questo noẽ aprouo li antiq nulla mētiõe ui fia
facta. Eui de dōestrica & di siluestre: lana & l'altra e sa
lubre piu amara e la siluestre piu iocūda e la dōestrica: & maxī
me quella che leua le foglie crespe. A parechia si etiā questa cōe
la lactucha cussi cruda cōe cocta lesa. Lendiuiua in cibo sumpta
& refrigera le stuātie precordie: cioe rīfrescha le passione dil co
re: apre le uēne del figato & fibre cioe le pelicule sue: & apre il
meato cioe le uie dile uene. La endiuiua ac q̄sto peculiare cioe di
gnita: che rīfregera le cosse estuāte. cioe le cosse troppo calide &
scalda le algente cioe troppo frigide. Trita q̄sta herba cū la p
pria radice & ali scorpionī & di gli altri animali liquali cū lacu
leo cioe punctura sua nocēo. iposita a lo ferito subuiene. Il suc
co di questa medesima data in beuanda in questi simili ueneni
fa succorso.

Lapparechio de la buglosa

q Vella che li greci chiamā buglosa: nui chamemo lin
gua bouina che sona quel medesimo p la aspiratiõe:
Calida e il buglosa & hūida: cussi la domestica come
siluestre. Sumpta in cibo aqual modo ti uogli purga il sangue
īduce alegrezza cacciādo l'affano dil cuore: Cocta cū aq̄ & mie
le presta auxilio a le ulcere di la bocha cioe fistule on uero uissi
gete a la tosse & ala raucedīe da auxilio iela malāchoīa fa copia
di optiō fāgue Apparechia si & cruda & alexa Cruda bñ lauata
e iiii

& collata laqua p uno reticello acio apto o uero inel capo di la
rauoglia cū la nepita mēta & petrefemolo in la piadēa appare
cherai: cū sale & olío: la ispargerai & inuolgerai fino che la be-
ui lolio: & che la sua asperitate si molifica: laceto in ultimo in
fūderai: nela mēsa subito meterai Alexa apparechiasi come la
latucha.

Lapparechio dil pandodopo.

f Assi etiā lapparechio dicto pandodopo: di lactucha
buglosa: mētha: nepita: phinochio petrefemolo: si-
symbrio: origāo: ceripholio: cicerbita laq̃le si dice et
terraxico. Lāceda laquale li medici li dicono arnoglosa: morel
la: fiori di fenochi: & piuxore uolte di altre herbe odoriffere: be-
ne lauate & collate cum il modo dila buglosa predicta: collata
si richiede una piadena larga: cū molto sale uol essere insparfa:
& cū olío de essere inonta: laceto dāpoi sopra infuso: & cōe ha-
uera alquāto ripossato: la sua siluatica durezza e da fir māgiata
& cū li dēti bene trita. Questo apparechio richiede umpocho
piu olío che aceto: linuerno piu che lestate si cōuicne: p la con-
coctione che ualida uole linuerno.

Lapparechio dile purcinagie.

f Ia bene lauata la purcinagia: & seperata dale foglie
predure: i piadēa riposta cū cepola minuta tagliata:
cū sale: olío & aceto sia apparechiata. Son noui che a
cōprimere la sua frigiditate ui spargieno piper trito on uero ci-
namomo: la portulaca laq̃le inuero poplin seria licito appel-
larla e frigida & hūida: & p q̃sto nō molto nutrisse p quanto si
extima. T iēsi tamē che la extigui li troppo ardori dili stōacho
di le rene: & dila uesica: il suo troppo usarle offusca gliochi: a-
uenns inibise & hibisse li insonii soi. Itē māgiata cū polenta re-
siste a le uomicione cioe brōbulamēti. Dile budelle rīfresca il

corpo: fanna quelli che hano mal di gote p caliditate. La sua ra
dice appicata cū filo portata al collo expelle il morbo dil uua
la q̄le cosa Plinio scriue che occorse a uno homo di palazo: fres
cha ultimamēte masticata leua la stupefactione di li dēti quan
do hauesti mangiato fructi troppo garbi & acri.

Lapparechio dil rosmarino.

Ollor liquali hāno hauuto in cōsuetudinē: laucius ci
oe piu largamente: & piu salubre affare lappachio di
li fiori dil rosmarino etiā la fāno. Di q̄sto frutice son
noui duo generatiōe. Luno e sterile: e laltro e domestico & alq̄
le le foglie. la fiore. & la somēza e resinaceo. hāno in se lo odore
dil incenso. la radice anchora uerde & imposita alle piaghe rifa
na li corpi. Il succo dil frutice. cioe di le foglie e fiori: & la ra
dice risana il morbo regio cioe cancharo o uero foco siluestre
Asotiglia la uista. La somēza si data in beuenda ad trare li uicii
dil pecto. Li fiori suoi ricolti la matina. & senza lauari al tut
to accio nō pdino la fortia sua cum sale bene trito olio & aceto
apparechiati alla uoluptate & salubritate fāno bono fructo.
Impo che scaldano il stōacho: & li hūori reumatismi tu ole uia
& ad li asmatici gioua.

Di lapparechio dila malua.

E marauigliarāno forse coloro che nō fāno la natu
ra di la malua. che io habi missa q̄sta herba itra le co
se da māgiare. Ma restissi di marauagliarsi. & di quā
te laude la sia da extollere uoglio che intēdio la malua eui duo
generatiōe: dōestica & siluestre. & ciascuna e da laudare. quella
la q̄le si chiama altea cioe che alta accresce in fusto. p la largeza
dila foglia sia conofuto. La dōestica e minore. Q uesta li greci
dal molificare dil uētre. lāno apellata. Ogni terreō doue si re
coglie la malua si ingrassa. Vale questa herba cōtra tutte le accu

leate pūcture: & precipuamēte dil scorpionī: uespe: dile ape di
forzi: di aragni: che trira cū lolio: & sopra la pūctura distesa
l'omo da q̄lla onfesa & di tale bestiole deffēde. Cruda distesa
ala piaga extrage ogni pūcta di quelli aculei. Dicesi che l'omo
nō auerebe alcuno morbo: se ogni giorno sorbisse umpuocho
dil succo di la malua. Valle etiā q̄sto succo benche el sia alquā-
to in utile al stōacho: cōtra la colera malāconica: & maxie a q̄l-
la che già induce l'omo a ipacire. Fi elixate le foglie dila mal-
ua: & leuata uia la cima. & in piadena posto cōe li sparesi cū sa-
le olio & aceto si acuncia Apparechiansi etiā a quel modo li fio-
ri ne fi reputato questo appechio se nō salutifero. cūcio sia che a
quelli che hāno male dila pietra: & a la iflatione. & a li tormini
dil corpo: & medega etiā a li sacri fuochi.

Dil apparecchio di li intibi.

I intibi fino reputati ipaciēti dil freddo. le foglie: & la
radice sōno optime ad ristaurare il fastidio dil palato
Euī etiā lo erratico cussi dicto in egypto. Li nostri il
chiamano ambulā. Questo e siluestre tenuto: Ala prima uera
le caule cioe le fusti. lestate la foglia: lo iuerno la radice bē laua
te & excauate p la sua durezza & amaritudine. cū sale olio & ace-
to salubremēte se māgiāo. Impo che il stōacho scaldato & dis-
soluto astringeno & rīfrescāo. Stagnano il corpo ad li disenterī
ci cioe a quelli hāno fluxo cū excoriatiōe di li budeli. giouano.
Cocto lyntibo dissolue uenus a li īteriori. & ale rene. & al stōa-
cho giouano et maxime se cum aceto decocto cū luua passula
māgierai. ou uero cum q̄lche fructo di patina lo appechiarai.
cum cināomo trito quāto tu uoli poco inspargerai. Questo
cicorion cioe intibo: p la sua singulare salubritate alcuni hāno
chiamato Creston: Alcuni Pācration impo che tuti li bēi abra

ciamo. Lo usare di q̄sto & la uestica adiuta & la genitura che ha diffecto di fluere troppo riduce a sanitate Gioua a quelli che sō affaticati da peste. Al figato etiā a refrigerarlo questo e nasuto nātī tutte le altre cose. Le fiore sue: p̄ nulla nō sōno dispare dale caule sue cioe dale foglie & fusti: & a q̄l mō siāo appechiati come habiamo dicto di sopra. Sōnouī etiā che lo iōbo: come dice Cornelio celfo il pronūcian ī masculino genere.

Di lapparechio di la saxifragia.

A saxifragia si appellata: come dice Appuleio: im-
I che la frāgie le lapille cioe le pietrisce inela uestica &
 le deminuisse. La radice e simile a quella del petrese-
 molo: laquale tolta lauata & tagliata in peci cū sale olio & ace-
 to māgiata per la sua caliditate & ficitate la pietra come habia-
 mo dicto: arompe: Purga le rene & la uestica: padisesi tardi p̄ la
 siccitate laquale ala cōcoctione e cōtraria laquale adiuta contra
 il calido & humido:

Di lapparechio di la pimpinela.

Impiella allaquale li greci li dicono bibnela: uirtu ca-
P lida & secca e in essa. Et p̄ questo tarda al padir e dile-
 ctatione & uoluntate di mangiare induce. Ricolta &
 i piadena: & cum le sue foglie pprie se la e tenera dieffi riponne
 re cum sale olio & aceto sidie cōciare: & se la sara dura di foglia
 nō restare di torla. Questo cibo apre ioccinoris: puoca la uri-
 na: a le pietre non meno di la saxifragia gioua: ma non le minu-
 isse tanto.

Di lapparechio di la acetosa

A acetosa trage il nōe dal acro che le in essa ppria: &
 diuidessi ī q̄tro generatiōe: duo dileq̄le non usiamo

in cibi: lapacio & rumice: cioe lauazolo: le altre duo uienēo nel
li apparecchi nostri di li quali luno il q̄le si puore dire oxilapacio
cioelaua uolo siluestro: & q̄sta ama luoghi arenosi & petrosi.
Ha la foglia piu acuta a similitudinē di ongie expolice instantia
cioe crescendo inel sole: & caule cioe inel fusto & nela foglia: ha
certe fibre: cioe uene grosse. Questa herba la mia uernacula sal
ma: dice che se la si mete i sale si chiamata sapore. Laltro che hy
polapacio si dicto: nasce i piu secūdi luochi: q̄sto ha similitudi
ne cū il trefolio. Et q̄sta si dicta dal uulgo accetosella. Queste
hāno due generatiōe diacetosa: cioe frigiditate & austeritate in
se: cioe il garbo: genera hūori pniente da iprobare: tuolēo il fa
stidio: iduceno appetito: extingūo la sete: coroborā la forcia
dil cuore: il corpo troppo largo stagnano: reprie la colera. Beu
ra la sua aqua inelaq̄le la sia stata cocta: extingueno la rognā &
la picia Sōno alcūi che māgiano lacetosa senza lauarla nātī pa
sto pura senza alcūo cūciero: laq̄le cosa io facio spesse fiare p
mio consiglio: Alcūi ui agiungeno aceto & altri olio: & māgiā
dola a che moda si uogliā: le salubre: & maxime lestate: & a tē
po di morbo. Questa herba li medici la usano in molte phar
macie: cioe medicine. & maxime i beuāde.

Dil apparecchio di li sparesi.

I I sparesi sono di duo sorte: cioe di horto & di campa
gna: cioe di paludi. Hāno grati li luoghi icultri: li q̄li
altri appellāo chorudā: altri libycō. Li sparesi si dice che nasce
no i luoghi disperfi: cōe dice Varro. Sonnouiche dicono che li
sparesi si dicti in lingua caldea caulē cioe fusti. Li sparesi si ales
sano: & si distendeno in piadena cum sale olio & aceto si cucin
ano. Sonnouiche li inspargieno cum specie: mangiatī p pri

mo cibo discaciano le inflatiōe dīl stōacho: alī ochi conduce la
 lucitade Molifican hūilmēte il corpo: giouano al pecto & a li
 dolori dī la spīa schinale: & a li uīcīi de li interiori. Sōnouī che
 agiūgeno il uīno acuoacerli: & ī quel modo sono piu efficaci. Il
 suo uso se el nō sia cōtinuo: nō faria se nō utile: īperoche li fāno
 orinare troppo diffusamēte: & cū celitate uscire: & ī piaga & ui
 tia la uesica: laquale cosa ē pnitiosa. La sua radice trita & beuu
 ta cū uīno biācho scaccia il male dī pietra: aleūī tienneno che il
 suo succo dato cum uīno sia utile contra ueneni.

Dīl apparecchio dī bruscandoli.

I lupulī cioe bruscandoli: hāno uirtu calida & hūida
 i ineli sieui & macerīi cioe luochi macri nascēo: liq̄li io
 pēso che cussi siano chiamati dal colore lupino o ue
 ro dī la asperitade penso che siano chiamati īpero che sono as
 primī: & li trōchi suoi hāno colore dī lupo: & imitāo le foglie:
 Apparechiāsi questi et cuocēsī cōe li sparesī. a frigerli etiā ī olio
 et ī grasso comodamēte si podēo. Ma sōno saluteri alessi. et
 se poco nutriscēo: ramē purgāo il sangūe mirabilmēte. Apren
 le febre cioe le uene. on uero le uie dīl figato. cōmouen la urina:
 induceno bono et uiuo colore. Dīl apparecchio dī cappari.

I cappari si seminan in luochi sechi et fassī intorno da
 ogni bāda un puocho dī fossa et da ogni lato sia le ri
 ue facte o uero siano naturalmente o uero p artificio
 dī pietre accio nō li lasino luxuriare. et li fructi crescono piu fir
 mi: Vnde il piu dīle fiate si chauano insieme li susti cū le somē
 ce. La sua generatione et maxime la peregrina: come dice Plī
 nio: e da fugire. Impoche li arabici sōno pestilēti. Quelli dī pu
 glia fāno uomito. Il stōacho & il corpo moueno uiolētemente
 le il uero che come mi pare: hāno mutata natura. et sōno ī pre

cio li peregrini: & qlli di egypto maximamēte fino dispreciati
quelli di puglia. Li fructi di li capari: alcūi li hāno chiamati cv
nos baton: alcuni: nos batum altri molti staphilon. Anno uirtu
secca: & calida in loro. Et diceffi che non lassano piclitare alcūo
di paralisi cui usan li capri ogni girno: nō hāno dolori nel bu-
dello gētile: nōne al figaro: cūciosia che li aprēo li uie uitale &
quelle dināti al cuore. Et facciano li hūori glutinosi cioe uiscosi
& malanconici prima da la smilza: cōmouen la urina: occide li
lumbrici: excita uenus: & cōtra ueneno hāno la forza di la tria-
cha. Apparechiāsi a questo modo. Apparecherai iel lauezo cū
aqua nō bugliēte: ma solamēte calda: doue tāto li laserai: dū-
mēte che pderāno quella abundāte salsedine. Tramutali poi i
aqua fresca & in quella lassali tāto che si sfrediscono: Dapoi li
torai & bene collati li ponerai in piadēa: & li infunderai olio &
aceto nō molto: sonoui che a questo māgiare uiagiungeno la
mētina cioe zusuerde: & nō ē incōgruo cūciosia che la si affacia
la dilectatiōe & a la sanitate.

Di la cariota & pastinaga.

E pastinage di lequale tutta la forcia sua ē iella radice
& nle somēce. Sōnouī di duo generatiōe cioe di qlle
che uieneno ha sua posta & di qlle che fino seminate.
Le prime uengono a la prima uera. on uero nel autūno tempo
ma se uole seminare forte sotto terra: di uno anno comincia ha
essere utile: & al tēpo di la bruma ē piu utile: & nel autumnno ē
piu grata. La pastinacha sole essere biancha: et la cariota rossa
on uero trage al nero p il dicto di medici. Questa meliore nu-
trita in orto: et maxime. inelle terre di uiterbo. Le pestinagie sō
no piu felice che nasceno interreni siluestri. Ma i trābe sōno gra-
ue a la cōcoctiōe. di poco et grosso nutrimento sonno. duo uol

te e da elixare la pastinacha. La prima aqua si gieta uia. la secūda si chuoce cū la latuca. Dapoi in diadena riposta cum sale aceto. coriādro. et cū piper apparechiata. et accomodamēte daf si a māgiare. Impo che la seda la tosse. et il pleuresim cioe mal di punta et lidropesis: excita uenus: suole si etiā frigiare doppo la prima cōcoctiōe: excavata i olio on uero i liquore cioe gras so cū farina inuoluta. Apparechiasi etiā la cariota al modo di la pastinacha: ma la si tenuta piu suaue quādo la si cocta sotto al cinere caldo cum carbōi. Doppo cocta & tracta quādo la sia risedata: le da pelarla & al tutto di netarla prima dala cinere & da tagliarla i fetolie i piadena riponerla: & agiungerli il sale: & da doralla cū olio & aceto: cū poco uino cocto: & poi ispar gierla cum specie dolce. Queste sono al māgiare molte suaue. Giouāo al huomo i duo cose impo che li reprimeno la colera: & moueno la urina: inele altre cose come al figato: al smilza: & al stomacho sono aduersarie.

Dil apparechio dile cepole.

Ocessi etiā la cepolla sotto il cinere e carboni: tanto che ogni erudo sene uadi in fumo: & tracta & facta neta dala cinere: et curata tagliasi minuta i sette i piadena si acuncia cum sale: olio et aceto on uero cum poco di uino cocto. Sonoui che uiagiungeno piper on uero cināomo le inspargeno.

Di lapparechio di li porri.

Lexassi il porro. on uero si cuoce sotto il ciere caldo: et i piadena si acuncia. conferisse a sedare la tosse uechia cū poco sale. & cū pocheto di miele. nanti pa sto si mangia. apparechiansi le cose predictae etiam ada ltri modi. li quali narraremo doue lordine di le mense et uiuande si rechiederanno.

Patina di li capi: & interiori di caponi: & galine.

Ile galine & di altri ucelli: diréo di li sue interiori cõe
d sōno: li pulmōi: piedi & capi & colli: uolēsi bene laua
re: lauati & alixati in piadēa trāsferirai senza bruodo:
& achuncerai cū aceto: mēta: petresemulo: & i spargierai cū pi
per on uero zināomo: & subito meterai inella mensa: cū poco
zucaro on uero miele. Patia di le lingue on uer luchanhe.

Iano cocte le lingue salate i aqua: cocte taglierai i fe
f toline: & i piadēa apparecchiara: agiūgēdoli petrese
mulo: mētha: saluia: & specie quāto che basti: ultima
mēte giungeli laceto: quel medesimo farassi di le luchāiche ma
giore. Linuerno tamen piu che lestate: & piu coctura uoleno:
Quelle lequale sōno migliore lo in uerno che la estate fino fa
cte. questo tale cibo seli rechiede.

Di la differentia dile carne: & in che tempo che ciascūa sia
da cuocere: & da mangiare.

Ora e tēpo da intrare a la mēsa: laquale io lapello la
h secūda & piu principale. Iui adūq; si tracta di le car
ne: quale migliore & piu salutifera. che altro māgiare
& siasi quale si uoglia nutriscēo. Ele il uero che le da aduertire
che uarii siano gli animali si terrestri cõe uolatili. liquali nutri
scino l'omo. & e neccesso che i loro siao etiā uarie qualitate. Et
nō cade meno differētia in sexto & etate. & parte. cha inela spe
cie. Migliore sonno le galine che li gali & itē sela neccssitate ne
astringesse migliore le capre che li hyrci cioe bechi. Li castroni
maschi che le pecore: & migliori li gioueni che li uechi. Falisse
la regula neli porci liquali sōno bōi da māgiare semestri ouero
āiculi: cioe di sei mesi o de uno ano li mōtōi sōno migliori che
li agneli. Li nutriti in mōti piu che in pianura on uero in luochi

palustri. Passuti a giade: castagne: formeto: orzo: faua: panizo
meglio: cha pasuri di remole: on uero herba: cõe inelli porci: &
galline cõprehēdeno p il gusto. Piu laudabile sōno etiā quelle
che sōno mezane intra la macilētia & la troppo obessitate: cioe
itra la magrezza & la troppo grassiezza: cha quelli che sōno on ue
ro grasse on uero tropo macre. Le tropo grasse rimouēo lappe
tētia: disturbāo la cōcoctiōe & idebelissēo & laxāo il stōacho:
Per q̄sta cagiōe dila carne grassa: sede māgiar la magra: & dāo
uo di macra piu sicuramēte che la grassa māgiēo. Vltra dicio
cussi cõe li uerno uxiāmo le carne calde. Cussi la estare uxiāo le
frigide: cõe il capreto: la polastra: cose acre & frigide la estate.
Linuerno li pipioni caldi & sechi. Lautūno li catorni le ficedu
le cioe occeleti miuuti. La priauera: uceleti di nido doppo fa
cta la bona pena: & tolti linuerno itē li tordi & merli. Ele etiam
inel cuocere grāde differētia: La carne piu grassa e meglore aro
sta che alexa. Et da cauo e migliore la strigosa cioe la carne che
e machra: e migliore alefa che arosta: & q̄lla che e māgiena ado
gni modo si cuoce bene si arosta cõe aleffa Et meglio nutrisce lo
arosto quātūq; el sia alquāto duro al padire: cha lo aleffo ācho
ra che meglio si padisse da capo meglio e il iurulento cioe co
cto ispedo che il fricto. Ma a cagiōe che nō dimoreffamo trop
po ī tali plari: inelli q̄li assufficiētia habiāo dicto: nui passerēo
ad explicare la forcia & la natura di gli animali: li q̄li si ala neces
sitate: si etiā a luso: & lauticie cioe ala abundanzia e polideza la
cōsuetudine usa.

Dil boue.

L boue da il nome dil q̄le io chiamo: tauro uacha: &
uitello: li q̄li quāto siano in grāde uso alī mortali no
ne ueruno che ni sia dubioso: cū la aratione. La uectue
ra cioe el tirare: il lacte: il caseo: la pelle a uso dile scarpe de qui

f

e che aprouo a li antiqui cussi meritaua pena capital colui che
senza cagiōe occideua il boue : cōe colui che occideua uno hō:
alcuni etiā i tēpo di romāi trouemo che andarono in exilio : li
quali occiseno il boue come habitatore dil paese. Adorauano
etiā quelli di egypto peculiaremēte: cioe in luocho dela diuini-
ta il boue: il q̄le loro appellauano apim: che aprouo ad quella
giēte era sūmo idio. Et teniuano che questo aiale per il suo uso
& inocentia fusse digno di honore diuino. El torro quādo el co-
pre la uacca al primo colpo itra cū la sua uirga: & grauida i die-
ce mesi parturisse a utile dila gregie: ouero ad uso di li homini:
Queli che anchora lactano : li appellano uitelli Questi li la-
ni: cioe li becchari li cōprano al cultro: cioe p amazar. Fino oc-
cisi etiam di boui spessellate & dile uacche: q̄ste quādo sono ste-
rile: quelli quādo nō si pono adaptare al uersuro ad arare ne al
tirare: il carro. La carne bouina e di natura frigida & seca: cū dif-
ficultate si cuoce: & difficile e al padire: & presta nutrimento tur-
bido melāconico: & crasso: cioe spisso. Caccia l'omo & ale fe-
bre quartane: a la rognā & a la lepra. Ma q̄lla dil uitello si man-
gia piu sicutamēte: & e quasi di tēperato nutrimento. Et q̄sta
nō senza ragiōe spessellate a la mensa di gentili homeni si usa:

Di la pecora: agnelo e castrone.

A pecora e utile a l'omo p darli al suo uso l'agnelo el
castrone la lana lapelle el caseo lacte & el ledame. La
riete o uero mōtone e cōe marito ala ppagatione di la
gregie si usato: il q̄le quāto e piu uechio tanto e migliore: i gra-
uida le pecore. Ha in fastidio le agnele: usa le pecore uechie. La
pecora porta inel uētre cinq mesi: da possa parturisse maschio
o uero femina. Le feminele si ritegni il pastore a la spanza di la
gregie: se el uorra de li maschi el pastore cernira uno ariete per
marito dila grege dile pecore p cōseruare la gregie. Gli altri che

anchora lactāo li uendī a li lanii cioe bechari. Quelli che si uoleno p uerueci: cioe castrōe riseruare: nō uoleno hauere meno di cinq mesi quādo li uuole castrare: la carne di q̄sti e salubre: & migliore che q̄lla di lagnelo. Calida si tenuta & hūida: che tēde al tēpamēto. La agnina ha piu di hūiditate che di caliditate: la pecora & il mōtōe nō la toccare cū li dēti: impo chō la carne sua non solamente non gioua: ma ancho grandemente nuoce.

Di la capra: & capreto.

A capra cū el capreto: & il lacte molto e salubre & il caseo. La pelle ineli exerciti adiuta luso & bīsogno di l' homo. Vnde li antiqui diceuano che linuerno conti-
nuauano sotto tal pelle. Queste etiā usauāo li marinarii: le uil-
le cioe peli di le pele reiceuo laqua di la pioza. Le caprete ciny-
phe gia erano ī precio: ipo che cōe passāo mesi cinq parturisce-
no. In alcune e grāde ubertade di lacte. Li capreti di q̄ste lactā-
ti sono optimi al māgiare. Le capre pigliāo fiato p le orecchie &
nō p le nare ne mai restāo senza febre. Archelao di q̄sto sice lau-
ctore: & ipero lania cioe la natura di q̄sta e piu ardēte che q̄lla
di le pecore. Queste per tale cagiōe inel cōcubito e piu calide p
q̄to si dice. Di nocte uedēo nō meno che di giorno cōe si crede
Depēde al mēto di tutte la barba laq̄le si chiama aurōcho. Ha-
no questo ī esse: che se q̄lche uno ui tragie una di la gregie: le al-
tre stupefacte risguardāo. Il suo morso e exiciale cioe mortale
a gli arbori: & ala oliua lābēdo: cioe lēgiēdo: diuēta sterile: & p
quella cagione fassī sacrificio a la dea minerua di le capre: & dili-
hirci cioe di bechi puzolenti: la carne di quelli non di gustare.
Quella dil capreto māgiaui: impero che la si reputata la priā
bona carne intra tutti li animali domestici. Hanno in esse po-
co di rincressimento. facilmente si padiscono: nutrica bene: gie

f ii

nera buo sangue tepato e calido cu frigido. Questo cibo si con-
uiene a quelli che uiueno morbidamente coe augusto & phos-
phoro: & non ad lucretio: il qle lauda la pietate di li discipuli di
Pythagoras: il qle etia imita le cose da uilla: cioe cose uile i cibo.

Dil ceruo.

Le ceruo il quale li greci pensano che sia dicto
i p la paura che la dil bagliar di li cani: & dil suo mor-
so tato el pforesce: che el fuze da li cani: & confugie al
homo. Itẽ manco fugieno le huane uestigie che qlle di le fere. Il
concipere dille cerue e dapoi il pianeto di arctos. Portano octo
mesi. Alcua uolta parturisseno duo gemelli. Le molto simpli-
ce animale: & di tutte le cose p miraculo si stupisse. Le sagitte
uenenate cu admiratiõe si intuisseno. Nodamo li fiumi quanto
largi si uogliano: & li mari: Li cerui gregatim cioe cõgregati po-
ne li capi sopra le culate di qlli che uano auati: & cussi dandosi
muda. dũmente che siano gionti a terra: laqual cu lolfato sen-
teno qtuqu non la uedeno: Solo li maschi hano li corni: a li
quali fino a sei ani ui agiungeno uno ramo. Questi mutano al
cuna uolta il colore in biacho: coe se el fusse sta sempre biacho:
coe se dice di qlla de. Q. sertorio romao: laquale cerua il nobi-
lissimo impator psuase a le gente di hispagna che la douesseno
hauer p indiuinatrice: Cõbateno questi animali cu li serpi: & cu
il spirare di le nare: li tragie di le cauerne: & cu li piedi li pistano
& occideno: & impo li corni dil ceruo se hano p singulare rime-
dio a cacciare uia li serpi. Viueno li cerui oltra ceto ani: come e
stato trouato p alcuni che gia fu presi cu uno colaro al collo: li
quali era doro & p la grassenza sua eran cooperti li colari: liquali
alexandro magno li hauea adornati: p quanto fu trouato. Que-
sto aiale non sente morbo dila febre: & p qsta cagiõe alcui prin

cipi ogni giorno da matina erano usati a gustare di questa carne & logo tēpo passarōn senza febre. La carne dil ceruo e quasi simile ala bouina: poco nutrisce tarda al padire: & colera malā conica accresce tamen al mangiare la estate: & maxime inel mese dagosto e piu suaue che linuerno. Questa non ne māgi il nostro Bruto. ne Celio: acio che dala malāconia in tutto nō sia sufocato.

Di li orsi.

Nel principio de linuerno la orsa concepisse: & non fa come il vulgo di li altri aīali da quatro piedi: anzi dormendo cum il maschio abbracciati giacceno insieme: & si ēpie: & in sapo di trēta giorni partorisce uno pezo di carne: di la quale li pareno le onge solamente. Et questo lambendo cioe lēgiēdo dāno forma apoco apoco. Linuerno stano ascosti quatro mesi: neli primi quatordecī zorni da tanto graue sonno fino oppressi: che apena dandoli ferite si dissedeno: Alhora mira uegliosamēte da grassenza si fano pigri. il grasso suo e a proposito in molte medicine: & e cōtra il cazer di capigli. Dopo questi giorni uiueno dil fructo di licarsi li soi pedi dauanti. Tiene theophrasto che le carne di li orsi i quel medesimo tēpo che sono cocte se le si conseruāno che le accrescono. Al orso e inualidissimo capo: il quale e fortissimo contra al leone: & infesta li tauri sopra li altri animali. Pigliassi cum laci & falce: la sua carne tardi si concuoce: e contraria ala smilza & al figato: Gienera molti rincrescimēti: tuole lappetito: & induce fastidio a qui la mangiano.

Di li dami: cioe daini al mio iudicio:

A dama laquale etiā li greci chiamano dorcada: sono di gienratōe di la capra rare uolte possi fare māsā. Cū li caprioli q̄ si in q̄litate si cōuienneno. Bon nutrimento fa la sua carne a q̄lli chela usano: e di puoco rincrescimento

f iii

tamē fa tendere il sangue ad ogni modo a la colera melācōica.

Di li lepori & coniculi.

Velli che hāno dicto che il lepore habi tractato il nōe
q da la leuitade di piedi: hāno dicto il falso: impo che
Varro dice che el sia uocabulo antiquo & greco. Di le
pori sōnouidi due generatiōe: cioe di maggiori & di minori. Il
magiore e q̄llo che i mōtagne & i coline i le pianure assai uiue
no: & che da piacere di cacciare ali homeni. Il minore e q̄llo che
sotto terra in ele chunicule: dōde il traxe il nōe: cōduce gran pte
di la loro uita. Et questi diuersamēte si pigliano: cioe si tragie-
no di le rāne cū cauatiōe di terreno: o uero cū uno animale: che
si dimāda fureto usato. Metessi a la busa & lui li uāno atroua-
re: & li sāno insulto: & fali fuzire di fuori: & lhō a la busa liprē
de cū rete: o uero cū cāi: o uero il furete lo occide nela busa. Li
lepori di mōtagna & grādi nuī usiamo p māgiare linuerno. Li
cuniculi: quelli di li sola balearea tāta habūdātia ne hebberon.
che acio che questo sia certo: dubitādo di la grāde moltitudine
loro. & cōtra nō li possēdo resistere: mādārō adimādare ali per-
tore augusto auxilio di gēte darne contra di loro. La carne di
coniculi e migliore che quella di la leporia: & piu facilmēte nu-
trisse: la q̄le e di natura frigida & secca: & per questa cagione fā
no colera melanconica.

Dil hystrice & dil ricio:

i N india & in aphrica cioe i barbaria: listrico si giene
ra peculiarmēte. Lo Ericio cōe dice Plinio Erinacio si
mile a li spini. La schina insipida: cioe pungēte & as-
perrima: liquali spini distendēdo la pelle molte uolte lassate:
uolūtariamente gitādole inela testa a li cani che li molestano si
diffēdēo. Sta nascoso cōe lorso quatro mesi di liuerno. La car-
ne sua cōe a la carne erinacea si cōuene: & nō itra li altri anima-
li esculēti cioe familiari sia māgiata. Tamen adiuta il stōachos:

larga il corpo: lepra & rognà diminuiffe. Salada mitiga lidro-
pilia: adiuta quelli che pissano i lecto che nol fāno cullī spesso
Sono alcuni che & li tassi & li giri a le cene agiungieno: liquali
aiali in qualitate nō sono molto dissimili. Di li gliri o uero giri
questo e ānotato: che questi nō si cōgregāo seno piuxori in una
silua medesima. Et se poi de gli altri se messedassō cū loro cō
batēdo insieme: o uincēo la pugna o uero muorēo inella bata
glia: li padri suoi lassi da la uechieza in segno di pietate li nutri
cano. Di la quiete di li uernada si ralegrāo. Ricolti īsieme q̄sto
tēpo dormēo. Et la estate di nouo resuscitano: & se īgiouenif
sceno. Similmente e la quiete di le mustelle cioe donole.

LIBRO QVINTO.

Di li ucelli esculenti cioe domestici.

Oloro che li pauoni & li ucelli esculēti ridusseno a le
piadene: quelli certo nō mi pare che siano da essere ī
properati cōcio sia che di questi si fāno li apparecchi &
cōuiuī & uiuāde piū suaue che digli altri: & sono p le mēse di
li re & principi piū tosto che di psone hūile & basse & di mini
ma riputatione. Guardissi adunq̄ li plebei & popolari: & quel
li a liquali: come dice Satvro: el nō basta che la cosa si ricolta:
impero che quella tale cosa dilegua la persona: fino che el non
le mangi. Questa uiuanda sarae di li morbidi & grandi &
gioti: & maxime a quelli liquali non la uirtu sua ne lindustria:
ma la fortuna & temeritate di li homini: liquali de infima sorte
come sono di ganei di le stalle: di la popia: cioe di la chucia: ad
le soe richeze che sereben da portare: ma ali sumi gradi di digni
tate li hanno conducti. Questi p cagione di liquali li pauoni
& fagiani sono nasuti: & poi sono stati presi. A questi cōuie
ne la preciosa ueste: preciose arnse: & ciascūa cosa preclara che
la natura habi pducta in exalatiōe. La cepola & laglio deuori

f. iiii

cū esso mi: Pópeo. Et siaui presēte Septimio: & Septimuleio
di cāpagna. Et nō ui sia escluso Triclio: & Cosmicho il debi se
guire: & Parthenico: & Podagroso Scauro: Fabio Narniense:
Antonio rosso: & Mecenate non lasso di fuore: elquale uolun
tariamente abraza la pauperie: Et acio chio nō sia tolto a suspe
to: da Cincinato. Questo etiam Dometrio debino chiamare
ala cena uliosa: q̄do che ala fortuna cussi piace: laquale aban
donate le industrie fauorisse la ignauia. De il pauone:

u Egni nāti atuti giali tri ucelli il pauone ala piadena: &
q̄do le uiuo si dilecta di pompa & di gloria: cussi etiā
morto sia partecipe di quella medesima. Quanta glo
ria prendi il pauone noi el comprehendiamo per questo che
laudato il pauone. lui cōtra la faccia dil sole apre le ale sue azo
iade accio che meglio si uedino: & quel mestesimo fa spessa fia
te aprendo la coda fina rāto che liaeresce la uergogna dil ueder
si hauere bruti li piedi: che alhora el cerca di nascōdersi: uiue q̄
sto anni uintecinq: comicia a gitare fuora li colori di tre mesi:
Da li auctori si dice che questo animale nō solamēt e e glorioso
ma etiam e maliuolo ad cui non honora guardandolo il pauo
ne: il primo horatore: Hortiense locise inela cena dil sacerdo
tio. M. Aufidio fu il primo che instituite per guadagno: Sagi
nare cioe arostire il pauone: & per quello uēne al guadagno: &
Mirabilmente accresce. Sonno alcuni che uoleno che la carne
dil pauone sia da crassio cioe di grāde alimento & difficile cōco
ctione: & che la cresca la malancolia. Et di quella medesima na
tura si tiene che sia la carne dil strucio: ilquale i affricha cioe in
barbaria: peculiarmente se nutrisse. Di le oche & anatre.

I A ocha cussi la saluatica come la domestica: e piu ui
gilante che il cane: & questo si testifica & approua per

il caso accerrimo dil capitolio atēpo di galli cioe franciosi: per
la defensione che fece. M. Mallio che fu dessedato dal cridare
duna ocha. Per la quale cagione funo hono rate le oche in q̄ste
modo che el mangiare dile oche nele piu degne mēse prima uo
niamo rapresentare nanti ali Gensori. Lochia ali mortali in piu
xore cose e in uso cioe la custodia come abiamo dōto piu util
mente che il can e: la piuma la quale in piuxori luoghi: si cauata
do uolte lanno: & fassene bone colcere: acio che le schine dili di
licati piu morbidi si aripossino. La carne laquale & fresca & sa
lata māgiāo. Il grasso cū il q̄le si apparecchian di molti cibi. Li i
teriori & maxime inel figato in el q̄le molto si excelle: se i lacte
pria emulsa lo ibeuerai. Messalino cocta figlio di Messala ora
tore dice che li piedi de le oche arostiti etiā cū le creste dile gal
ne in piadēa agiungeuā q̄ si cōe cosa ineli cōuiui preclara. Io tie
ramēte questa & quelle che colume lla ocelli amphiuui: cioe che
cussi appellano quelli che cerchano il uiuere di terra & di aqua.
Io crederebbe che fussen di malo nutrimento: ma certo piu sicu
ramēte useremo il mangiare di le ale & dil pecto. Nō e molta
differētia le anatre da q̄ste: lequale il pecto solo & lo collo: cōe
dice Marciale: che uale il resto arēdilo al cuocho. Le anatre hā
no la carne piu calida che le oche.

Di le grue.

Al mare eoo a nui uēgono le grue p lōga peregrinati
one: & fano uno capitāo: il q̄le tute lo habino a segui
re. Hāno etiam in capo di la squadra: cioe darietro:
una che cū la uoce cōtegna la gregie. Fāno la nocte la guardia
inel suo exercito in q̄sto modo: cioe quella che e deputata a la
guardia sta dacāto & prēde unapretisela cū uno de li piedi &
tienelo alciato da terra: & iace sopra laltro p nō si adormētare
& a sagiōe che stracata dal sōno. cadēdol la pietra iterra. le al

tre che subito s'etẽ dare la bota iterra: tutte cridão a dimo-
stratione di reprehẽsione a quella che nõ hauea facta buona guar-
dia. Le altre ueramẽte dormeo cũ il capo soto le ale acociato: ri-
posãdo sopra i trãbi li piedi. Il capitão suo stãdo ricto cũ il col-
lo guardare se q̃lche uno li soprauenisse: & subito el predice q̃l
il che uieneno a lui: & tãto fano triegua cũ li pigmei cũ liquali
sono sẽpre i batava Pigliate o uero p piedege ouero cũ le rete a
le mẽse fino trãsserite. Di queste li cibi preparati i che modo si
uoglia cocti: tardi si padisseno. La colera melãconica multipli-
cano: & hã no i esse piu rincrescimẽto che nutrimento.

Dile cicogne.

A cicogna e neli mãgiari da essere preferita a le grue:
I Cornelio nepote il q̃le morite p el principato di diuo
augusto. afferma. che q̃lla la q̃le puochi la uolẽo toca-
re nõ che mãzare. credo che sia p il loro pasto. il quale e di serpi
& lorde bestiole che coglieno: dõde uẽgão le cicogne & doue si
trãsseriscano. q̃sto e in certo. ma che di lõtani paesi uẽgão. que-
sto nõ ce dubio ad alcũo. & a quel modo cõe fano le grue. ma
queste uẽgono nela primauera. & quel e liuernò sono forestere
Si cõgregã i luochi certo quãdo sono p partirsi: cussi che ueru-
na dila loro generatiõe non resta di q̃ senõ schiaua & serua dal-
trui. Al suo giotno statuito si pteno. cussi occultamẽte che al-
cuno nõ le uede quãdo cũ il suo exercito & stuolo si disparteno
ne a cho al suo uso uenire. niuno le uede uenire se nõ quãdo gia
siano uenute. Et luno & laltro momẽto fão di nocte. Luogo e
in asia chiamato phitono sconia. ipateti cãpi. doue cõgregate i
tra se si cõmurmurano. & la ultima che uiene la lacerãno. Son-
no che tẽgono che le ciconie nõ habino ligua. & lo affirmão per
il mãgiare di li serpi. Tãto q̃ste fino hauute i honore: che apro

46
uo a li thessali icorre i pena capitale qui occide una cigonía. La carne di questo ocello e quasi come quella di la grua:

Di li olori: cioè cisani.

L cisano ha nōe in greco piu frequētemēte che olore.

i Viēeno & simelmēte uāno cōde oche. & p q̄sta ragione li appellāo olori: cōe si dicono oche: & uedessi questo inel suo uolare. Al modo di liburnici cū ipeto dīl becco disteso: fēdēdo lacre piu facilmente fino portari. che se cū la testa alciata & cū drieta frōte fusseno caciati cū le hale. Distendono li colli uerso alloro capitano quale li precedeno: & quādo il capitāo e stracho: alhora el ripōeno daretro al stuolo & unaltro capitāo cōduce la gregie: & cussi si riposano dādosi muda. Fabulosamēte si narra che li cisani cū il suo cāto flebile predice no la loro propria morte. Capitan ne le piadene quasi p q̄l medesimo modo come le oche. Di le hyrundine cioè cixile.

A Cixila laquale i greco si dicta da noi li mesi di linuerno uolano i aphrica: & a la primavera ritornano. Di questi ocelli che nō hano lungie acute q̄sta sola: di le bestiole che uolano: usano in suo cibo: come sono senzale: pauēii & altre simile. Diceffi che queste nō uolēo usare sotto li tecti di thebe: impo che quella citate spesse fiata e stata presa Ne entrāo ne li loro palaci p le sceleritade loro. Al tēpo dal Re Tereo fue uno Cecina huomo darne: il q̄le prese di questi uceleti & porteli siero inella citate & di quelli mādaua a gli amici p segno di ānunciatiōe di la uictoria: & in quel medesimo nido retornauano cū colore di uictoria Diceffi che fabio pictore hauea scripto ineli suo ānali: che dū mēte el fusse assediata la citate: p li romani li fu dato presidio: cioè succorso che da quelli di liguria. li scrisseno una littera: & cum filo lo alligo a li pie

di ad una cisila: significandoli in q̃l giorno: douea giungerli il
succorso: & douesse essere facto lo eruptio cioe lo arsalto dar-
me. Ele di tanta celeritate la cisila inel uolare: che sente mēo af-
fano che tutti li altri animali uolatili: & meno fatica.

De li merli tordi & storni.

I parreō li merli: li tordi similmēte: & li storni: ma uā
f no in luoghi uicini. Occultāsi questi animali ineli sie-
ui: & li stāno il tēpo de linuerno cercādo il māgiare.
In terra todesca stāno linuerno li tordi: maxime lestate nele no-
stre montagne. lautūno al piāto & ne li colli si trouāo. Linuer-
no preterea neli luoghi maritimi: & doue maxie sia habūdātia
di gieneura & di mirtella: & qui frequētāo tali cibi. La carne di
merli tardi si padisse: di puoco nutrīmēto: & accresce la melan-
conia. li tordi ueramēte & presertim liuerno bene & molto nu-
trissēo: & sono di poco nutrīmēto. Ma solo e da guardarsi da
q̃lli che usano il pascolo doue sia il lapsano: cioe q̃llo che li gre-
ci chiamāo napello: & li nostri il simile. ii storni li q̃li il uulgo
dice che hāno carne diabolica: al tutto da li obsonii cioe cibarii
diligati reiicerēo. Questi māgi il nostro uacera: il quale uuole
piu tosto consiglio p la borsa: che p la uita, la propria natura
di storni e di andare uolando in frota: & fare certo stuolo al me-
gio di campi: & tutti si sforciano di stare inel megio.

Di le tortore.

La primauera la tortora si occulta & pde le soe pēne.
a luoghi fabulosi uolētieri frequētano. Fino prese cū
la rete: si saginata cioe ingrassata. Sūpta in cibo astri-
gie il corpo: & p q̃sta cagiōe a li dissinterici cioe q̃li che hano flu-
xo si data in cibo. Diceffi che la tortora femina come la perde
il suo marito: che la non toca cum il suo uolare arboro uerde:
ne sopra ui ascende.

Di le galine:

A le galine nui habiamo lo ouo: la polastra il capone
 il gallo ad uso di galine. Et sia la galina o uero gran-
 da come le padoane: o uero di la generatiõe di le pu-
 millione. Li galli dilegaline. liquali salacissimi cioe calidissimi
 sono: piu fino referuati per la ple che p lo mangiar. Tamẽ gio-
 uano a la generatiõe humana: nõ solo in questa cosa: ma etiam
 a dessedare le psona a le loro opere dil giorno a quelli che si ha-
 ueffino domentigati di fare le sue agiende. Distingueo le hore
 di la nocte cū il cāto suo annūciamo il giorno uegnēte: custo-
 disse diligētemēte la gregie dilegaline. Armato di ūgie acente
 & cū il beco expelle il gallo dili uicini da la gregie di le sue gal-
 line: & sel cōsegue uictoria subito el canta in segno di uictoria
 & lui medesimo fa fede che lui sia il principe. Il gallo uincto si
 nasconde & tace. Questa sola gieneratiõe digli ucelli che spes-
 so guarda il cielo: & il cantar suo predice quādo debi essere il tē-
 po sereno. & quādo de pīouere. Si castrano li galli quādo sōno
 tenerelli in duo modi ascotādoli li lumbi cum uno ferro accie-
 so inel fuoco o uer trahēdoli li genitali cioe li apparecchi cōe fassi
 cōmunamēte: & subito singrassano. Plinio afferma: che la gene-
 ratione galinacea. in paese di arimeno parlo una fiata. essendo
 consuli. M. Iepido. P. Catullo. Li capōi & le galine sainare. li
 proprii liguratori cioe diuoratori atrouaron. accio che le diuo-
 rassen piu unctuosamēte & piu dilicate. & de qui e che sono di-
 ete altie cioe nobile impo che sagina cioe grassa: alte cio delica-
 te & enutrite sonno. Dili ocelli cōe li domestici. & ogni genera-
 tione di ocelli separatamēte si douesse ciuocere. M. leuius stra-
 bo: fu il primo che questo instituisse: a queste cose ui agiunse
 li farctori cioe senescalchi & cuochi. & discripse q̃llo che a cias

cuno ucello li fusse da apparecchiare ala coctura. Al quale meri
tamēte se doueria farli una statua in comicio cioe in cōpagnia.
Questa statua doueria farli Aruirago. P. Gallo il nostro Gier
manico e questa statua debiāo far questi di loro danari: cuncio
sia che questi p adoptiua ragiōe hereditaria: la popinaria offici
na frequentio. Dinuerno tamē meglio che lestate farassi il sa
ginatio cioe arostimēti & migliore sarae la farctura cioe la co
garia a cuocere le galline etiā a quel tēpo sono migliore: impo
che in quel tēpo meno tēdeno al cochare: li polastri che anchora
nō hāno calchate le pulastre: on uero polastre nāti che habino
facto ouir: quādo si fāno le tibie: & quādo lo omphacio pende
dile uite: cioe la cresta: hal hora sōno migliori li polli gioueni:
da māgiare: & migliori li maschi che le femine. Et breuemente
absoluero: le laude de tuti li ucelli per q̄to ali apparecchi dil pa
stigiari si appartiene una carne di gallie e compressa: che fa a le
cucine ogni altre ucelli che nō habia in se el capon o alexo o aro
sto. Et patina di questo ucello: adiutano il stōacho: recōcilia il
pecto schiarasse la uoce. & falla piu risonāte. alegra il corpo.

De li columbi.

I colūbi di pudicia uāno auāti a tuti gli altri ucelli:
piuxori uferanno i una medesima colūbara messeda
tamēte: & tamē niuno colūbo nō uiola la colūba di
laltro columbo. Lamore: dimostra cū lamēte uole uoce inella
golla reciprocamēte: & cū lo periare dil becco cū effecto il dimo
strano bagiadosi spesso icorreno i choito uenus mediante: fre
quērano cū li piedi atornandosi luno laltro charezādosi & fa
cta la adulatione: il simile fāno etiā li palūbi: Ma pero che li so
no semiferi: & pero piu raro fructano. Aristotile e lauctore che
le colūbe uiuēo fino a trēta āni. Li colūbi ueramēte & le torto

re apena che tochino li octo ani. Di questi li pipiòi che nō sono
 āchora intuto uestiti: di pēna sōno di natura calida: & humida
 molto: & per questo tiēsi che siano di tarda cōcoctiōe. Di mol
 to nutrīmēto: & piu sangue generā. dōde le iſſactiōe & le febre
 nasceno. Quelli che gia comicia tētare di uolare sonno tenuti
 piu salubri & nō e da admirarsi. & maxime se serāno cocti cū
 acresta a cagiōe che ali colerici nō noci p la caliditate loro. Que
 sto cibo nō e icongruo a quelli che sōno defectosi di flegma &
 di mal di gola. Dal māgiare deli colūbi uechi al tuto e da absti
 nerſi: ipero che sōno di piu duro alimēto & sonno da essere re
 probadi.

Di li ficeduli cioe ucelli minuti: & celege.

I li ficeduli. gardello & gli altri ucelli minuti. la carne
 d se le sōno grasse pur che nō facino nido sōno di bono
 alimēto. Ma resti le celege di fir a presentate inele pia
 dene. nostre leqle riceuute in cibo male nutrisceō per la sua tro
 po caliditate: difficilmēte se padisseō: & excitā libidie. Que
 sto ucello e di curta uita. & cussi sōno salacissimi cioe dure. Li
 maschi niegassi che durio piu de uno āno. Le femie sōno alqto
 di piu lūga uita. Nō uoria che li gardelli fusseno māgiati: ipo
 che al homo e piu delectosa la uoce sua a aldirle cātare. che ue
 derli nele piadene. loro sōno obediēti a far quello che li si comā
 dato. adoperā li piedi & il becho in luocho dile mane Come fa
 quello inella camera de miser frācescho gōzaga Cardinale. ilq
 le tira il suo cibo & il suo beuete che e i duo ordegneti appicari
 cū uno filo sotto il fūdo di la gabia a una stangeta. & tiraua lu
 no suso & laltro andaua giuso ipero che erā di peso equale. &
 intal modo cū desiderio & admiratione lo uediamo cosa non
 solo bella: ma etiā admirabile ariguardāci Questa sorte man
 giāo alabdā. laqle & la carne & il brodo alhō nō e se nō utile.

De li coturni: che quaglie sōnor

L coturno e piccolo ucello: & uiene a nostre mēse: si reputato piu terrestre che sublime. Volā q̄sti ucelli non senza piculo de li nauiganti. ipero che quasi inele uele cū grande numero ferisceno & maxime quādo fāno passagio: & di nocte prefertim riuersano qualche nauilio piccolo: non uolano cū uēto australe & maxime quādo le hūido & sente dil sirocho: ipo che le uēto grosso & graue che glie cōtrario a sua natura: impo che li appetisse haure affuto & uēti ligieri p la pōde rosita di loro corpi: & p le forcie sue che sōno piccole. Deq̄ e che uolando fāno uoce quasi lamēteuole p la loro fatica quale sentino dil uolare expressa. Cū li uenti da aqlone uolāo uoluntieri & suo capitāo e ortygōetra: li greci chiamāo il coturno Il primo di loro che riuano i terra quando passano: si preso da sparauiero sel esse fori di la squadra di gli altri & p q̄sto molto sollicita di stare i cōpagnia: quādo fāno il suo passagio ali coturni le semēce di herbe uenenose li sonno gratissimo cibo: p q̄sta cagione alcuni li hāno dispreciati amangiarli & maxime al tēpo di quelle somence: li nostri dequi nō li disprecian in alcun tēpo impo che loro tiēneno lequaglie fiano in loco di quelli ucelli che forestieri dicono coturni: & sōno in precio al tēpo dil autūno & il uulgo le appellano quaglie. Alla prima uera quādo le tornano sōno insipide & sino tenute di male alimento. Io ne māgnai di quelle furō prese inel lito di ātiaco cū marso mio nō era costa piu insipida. Di le perdice: & fasiani.

De le pdice e grāde sollicitudine inel fare di loro nidi: a impo che inel suo nido poneno alcūi stechi in riparo suo q̄si cōtra li animalī che li uolefferon nocere: spesso li ingānano li sui mariti mutādo alcuna uolta li ouī pche al

e una uolta li arūpeno p la sua intēpatia di libidine p calcare la
 pdice. Cōbateno le maschi intra loro p zilosia damore. Cōe fā
 no li coturni cū li galinacee. Questi ucelli sōno di tāta fochofa
 caldeza: che secūdo il dicto di alcūi. Li cōcipeno etiā solo p lo
 odore la femina dil maschio on uero di la loro uoce che possi-
 no udire: la uita dila pdice diceffi durare fino a sedeci āni. In-
 tra li ucelli q̄sti sōno che la carne sua bene & facilmete si padif-
 se: di pocho rēcrefimēto: sōno & di molto nutrimēto. Et accre-
 sceno la fortia dil ceruelo: fa la genitura cioe il seme: & se uenus
 more la susita. Li fasiani tienneno la uia dil meglio tra la pdi-
 ce el capone. Bēche Auerois q̄sto fasiano el ātipoe a tutti gli al-
 tri ucelli p quāto aspecta a pasti. Et meritamēte se nui atendia-
 mo a la fortia dila fabula che si dice che Irim fu figliolo di Te-
 reo re di tracia il q̄le cōe narrano li poeti nelle fabule fue cōuer-
 to in faxiano. Per laquale cosa le tāto dilicato & tanto adorno
 cōe si cōuiene a figliolo di re. Vnde niuna cosa e piu cōdecēte a
 li reali: & ad le mēse di gulosi: chel fio dil re ritorni ale loro mē-
 se Ma eertamēte mācha questo tragico peccato o uero scelerit-
 tare ala mensa di Pōpino: ilquale nelli suo cōiuii geta cipolle
 aglio & scalogne sopra la tauola per le sue uiuāde delicate.

Quale sia la differētia intra le parte di gli animali.

I gli animali. & maximamente li q̄drupedi. Li capi
 d loro quātumq̄ siano di alimēto crasso cioe spesso. ta-
 mē nutriscono molto: & inducē le sebre melāconiche
 a l homo: la genitura dil homo mirabilmete accresce. Li cere-
 bri dili ucelli sōno piu salutiferi che quelli dili q̄drupedi. Map-
 che le uirtute & forcie dili cerueli e frigida & humida: p il suo
 frequente usarli gienerebo flegma & hūori: & iducerebena fa-
 stidio al stomacho & se el si mangiato dopo cibo induce uomi

to. Ma sompto inel principio dila cena non noce: & maxime se
cū mētha: aceto & cū specie sera apparecchiato: si padisse facile
& ali calidi di natura cōferisse. Il seme uirile acresse & molifica
il corpo. Diceffi che il ceruelo dil lepore & di conigli: puodeno
molto cōtra li ueneni: Li ochi di gli animali: se li sōno tenerini
& di aīali gōāssi quātūq; siano humidi si tiene che siano di mo
derato nutrīmēto. Q uesto cibo si chiamato dali liguritori ci
oe dali papatori: Bolus optalmia cioe bochon di passion a gli
ochi. La lingua ha in essa humiditade q̄ si tēpata intra il duro
& il tenero. Et e uero che se le carne glādulosa laq̄le lie cōtraria
& nociua cū ciascūa cosa licha & giota che lhabia īse & ha hūi
ditate si chuoce: & apparecchiāssi cū specie: & suaue a māgiare:
& non si tenuta mal sana. Il core frigido & secco . & p questa
cagiōe li acressen la melinconia: & tardi sōno al padire: & tamē
nō poco nutrisceno. Io parlo dil cor morto: ma el uiuo e certo
receptaculo di calore. Il pulmōe uiuo e di calida & secca q̄lita
te. il morto di frigida & hūida qualitate: p la sua rara testura &
& legerenza si tenuto di poco nutrīmēto. Epar cioe il figaro il
quale etiā si apellato Iecur: genera grossi humori: duro al padi
re: tolle lappetito. Li figadi di gli animali che latano sono me
no male sani p quāto si tiene opinione. Quelli di le galie: oche
onuero dī anatre: a q̄ste si agiūgeno. Di le capre & di bechi: li
figati nō ui toccare: ancho li debi fugire accio che nō incorri ī epi
lēsia: cioe in morbo caducho: laq̄le li nostri chiamāo comicial
morbo cioe morbo che sapiza facilmēte. Contra di q̄lli uera
mēte il cuor dil lupo: nō solamēte non noce: ma etiā li idropici
guarisse. Vale etiā il figato trito del cane rabioso: & beuuto cū
aqua econtra il morso di altro morso rabioso crudele. Le tetie
pche sono uenenose & cartilaginose sōno di uirtu frigida & sec

ca. Deq̃ e che fāno nutrīmēto crasso cioe spesso: & quāto sono
 piu abūdāte di lacte: rāto sōno di magiore alimēto. La smilza
 on uero che liē: si sia dicta: ha inse certo acore il q̃le p̃ auanti era
 stato receptaculo dila melinconia: questa adiuta lappetito & il
 stōaco. Sacia tamē tosto. Il suo frequēte usarli fa la colera ni-
 gra. La smilza porcina si tiēne che sia mācho male che le altre
 Le ale digli ucelli icibo sūpte sōno saluberrīe di alimēto: & ma-
 xime quelle dīle galine Sōnouī etiā a q̃ste uīagiōgeno q̃lle dīle
 oche: p̃ frequēte momēto se elui fusse niēte dimal sucho si pur-
 ga: & similmēte etiā li colli dīle oche & dīle galine: sōno tenu-
 ti migliori che di gli altri uolatiuī: se li nō hauerano sangue iter-
 cutaneo cioe morto tra carne e pele. Di graue sapore sonno le
 rene receptaculo di lurina: & quasi che li coli sono cagiōe di cer-
 ti humidi rincrescimenti. Itē difficilmēte si padisceno: & si cōuer-
 tisceno in catiuo humore. Le rene tamē dī capreti dalate non
 sonno disp̃ciati impero che ancora nō hanno in loro niēte di
 terrestre. Sōno di pessimo alimēto & fāno la colera melācōica
 & sono receptaculo di ogni rincrescimento: quātumcunq; obe-
 sino il corpo: cioe largano. Ampo mēo sono da disp̃ciare q̃l-
 li dīli ucelli: & maxime q̃llī dī le galine cioe li loro uētriculi: &
 li interiori. Li testiculi de li animali giouēi sono migliori che dī
 li uechi liquali tardi si padisseno: fino reputati migliori. tamē
 quelli dī le galie mai fino disp̃ciati. Nō mī e disp̃azuto el pia-
 tello dī palleso hosto nostro: i el q̃le li piedi dī uedeli bē lauati:
 & cocti cū brodeto: i sparsi cū specie in la cena a lufāza rōana:
 negli ap̃sentoe. Et al mio parere era al q̃to acōcio cū aceto: in
 modo che excitauāo lappetito. Et questo cibo si suole meter a
 la prima mēsa. Sono di buono & facile alimēto Conferisse al

g ii

pecto: mollifa la tosse: le uie di lurina ulcerate cioe excoariate sana. Gioua a qlli che hão fluxo. Da li medeci tamẽ piu fino cõmendate le parte di nanti di li animali che quelle da drieto.

LIBRO SESTO.

Di li obsonii.

Erto el non parerebe che haueffão dicto ne explicato niente dila natura di quelle cose lequale la hũana cõsuetudine usa: se deq auãti nõ assignasse la ragiõe di li obsonii cioe di li appechi di uiuãde fir da facti: laquale & li cho ghi: & li popinari cioe li senischalchi comãdano Vnde tutte le uiuãde che si usano nõ hãno bisogno duna medesima coctura Et sapi che ogni apparecchio uuele essere preparato cũ la sua sã sone. La carne dil boue uuele essere aleffa: & quella di uacha. Alexo uuele essere il pecto dil uitello. La schina o uero la spina che piu e licito appellarla: si richiede essere arosta. Le cose di quelli medesimi ridurarli in pulpete. Tutto il castrõe a lesserai: benche la spalla & le cosse siano buõe arostate. La carne dil porco i che modo che tu la cocerai la trouerai essere in salubre: cioe nõ buona. Tamen la sua schina quãdo le fresca arosta: dilecta a la gula. Sõnouì che le cipole inel suo grasso buliẽte cuoceno & deuorão. Li capreti cõe ti piace a cuocerli sãono suauì & salutifferi: tamẽ le cose aroste sãono migliore riputate. Quella medesima coctura e quella di li agneli. La carne capria se tu ne uorai mangiare: la mangiarai il mese de zenaro cũ tagliato. Li cerui ueramẽte la pre dauãti mægierai cũ bruodeto lardario cocta. Li lumbi cũ la schina arostitira. Di le cose ne farai pastelli o uero pulpete: qlla medesima coctura farai ali caprioli: dami & capre. Il porco cengiale cum la peuerata: o uero lo apparecchierai cũ bruodo lardario. Il lepore a rosto dritamẽte neli cõuiuii apponerai: tamẽ la partẽ da rietro si riputata migliore. Quel

la dināti nō sarāe uicio a cuocerla cū la peuerada: o uero cū il la-
ridario. Quella medesima coctura uuole il coniculo. Sōnouī
che la carne orsina mangiano in pastillo.

Come sōno da cuocer li ucelli domestiei et siluestri.

I ucelli amphiuui: cioe li ucelli che di terra & aqua cer-
rano il uiuere suo: come sono le oche: il Cigno: lana-
tre: grue: cigogne: & li altri che sōno q̄si di q̄lla mede-
sima natura: queste aleserai: Ma il pauone ueramēte: il phasia
no: il coturno: la perdice: turdi: meruli: ficeduli: & le galinacē:
siluatiche arostirai. Eriā questi ucelli elixi cū il peuere: & la sal-
ua nō parerāno che siano insuaui. Il capone grasso arostirai.

Quelli che serāno mediocremēte grassi alexerai q̄l medesimo
farai dile galine: & polastre.

Di lo alexo.

A carne tagliata impeci la serai in aqua fresca p una
hora. Dapoi la lauerai bene cū laqua calda: & dinouo
la meterai inel lauezo cū aq̄ fresca: & uuole esser la-
uezo largo accio la nō boglia streta & poneraila al fuoco: & li
meterai dil sale nāti che la boglia. Et quādo la comēcera a buli-
re. Allora bene la spumerai. Se tu uedesti sabione on uero terra
messedata cū il sale. Torai cū li captia di laqua calida: & dētro
infūderai il sale: & andara al fundo il sabione on uero terra il sa-
le restera di sopra inellaqua. Et questa collata meterai inel laue-
zo. Et se la carne fusse uechia debi spesso trarla dil lauezo & rin-
frescarla cū laqua fresca. Quel medesimo farai dil capone on
uero galine che fussen uechi: & in q̄sto modo la carne rimane-
ra bianca cum il bruodo.

Arosto.

Arosto di quale carne ti piacerā in questo modo: Se
la carne fusse uechia. Quādo e lauera un poco buli-
to: la trarai dil lauezo & la illariderai: & inspedo la fa

g iii

rai uoltare al fuoco: fino che la sia ben cocta. Ma se la carne fus-
setenera cõe e la uitelina: & di capreto: senza darli boglio la aro-
stirai cõe habiã dicto di sopra. Caponi: Phasiani: Capreti: Per-
dice: & ogni saluadesina che richiedi fir arostita: bẽ explumata
& tracti li iteriori lauerai inellaqua bugliete & lauati secũdo la
petito tuo cõ herbe odoriffere peuere & larido ben tagliato for-
niti li meterai al fuoco cũ lẽto fuoco p prima & poi cũ piu fo-
co li farai cuocere: & quãdo uederai che siano apresso che cocti
Li aspargierai cũ sale trito & pane dintorno: & poi li darai ma-
giore fuoco che da prima: & cũ piu uelocitate uoltato il spedo.
Vnde subito tracta la carne dal fuoco: la laserai inel lauezo ri-
posare: & poi cũ aqua rosata insparla la maderai in tauola.

Peuerata cum saluadesine.

Peuerata cũ q̃le carne di saluadesine che tu uorai farai in
q̃sto modo: Apparechiarai inel catino tãto uino nero
garbo quãto aqua e ineso lauerai optimamẽte la car-
ne: & dapoì colla quella lauatura: & uiagiũgerai tanto sale quã-
to si basti: & quella medesima aqua cũ la carne inel lauezo poni
al fuoco: cocta la carne latrarai dil lauezo: & ipadene la diuide-
rai. Aueraì poi fette di pane: & sopra la gradela le brostoleraì:
& poi le ponerai amio in aceto & quãdo aranno ben beuuto:
alora insieme cũ una libra di uua passula optimamẽte pisterai
A queste staria bene agiungerui il sangue di esse bistrìole che co-
cesti p la peuerata on uero li iteriori se el potesti fare bene pista-
ti. Queste cose dapoì messederai cũ quel bruodo: agiungẽdo
ui umpoco di uino cocto on uero sapa cum q̃llo aceto cũ ilqua-
le amogliasti il pane. Poi ueramẽte p il tasio colerai tute queste

cofe insieme:apparechiate & poste nel lauezo asperse cū peue
re:gariophili & cinamo:& come uorai farai bulire: equalmēte
per megia hora inelli carboni mesedando spesso cū la maza on
uero cum la captia. La carne ultimatae fricta cum il lardo:par
tita inelle piadene cū questa peuerada acuncierai & inconuiuio
meterai. Molto & comodamēte nutritte. Gioua al stomacho:
larga il corpo:ali colerici tamē noce:fa la pietra piu & meno se
condo le cose che si poneno nela compositione.

Bruodo lardario,

Ruodo lardario cū carne diquale saluadesine uorai
b farai in qsto modo. La carne ponerai nel catino inel
quale ui sia tātō uino biancho quanto aqua:& quiui
la lauerai. Laquale lauatura:come si cōuiene:colerai. cum que
sta lauatura & cum lardo & saluia minutamēte tagliata:la car
ne inel lauezo cocerai. Et quādo la sarae apresso che cocta:la in
funderai cum le specie:Et accio che il brodeto sia piu spesso:tu
uiagiungerai duo rossi deui duri cum alcune fete di pane bisco
to:on uero secato & non in tuto arostito:& pesterai insieme:&
pistate la messederai cum il brodo:& infunderai inel lauezo.
Tamen meglio si farebe questo on uero dil sangue di li anima
li:cocti:on uero di interiori pistati di quelli animali: Cocta la
ne lapartirai al tuo piacere inele piadene:& inel conuiuio on ue
ro tagliata minuta. on uero in peci cum il suo bruodo appone
rai. Di molto alimento e questo Tamen farebe stōacho achui
spesso lo usasseno Scalda il figato. & le rene. Noce ali colerici.
Conuiensi solo a quelli che sonno flegmatici.

Cibario di saluadesine,

g iiii

Ibario ilquale il uulgo ha corrupto il uocabulo: & di
c cono Ciuato: fassi i questo modo. La carne siluatica:
cū aqua & aceto cū pari mexura cocerai: cocta la tra-
rai dil bruodo: & questa meterai in qualche ordegno & la serai
tanto ripossare che lumore effi fuori. Dapoi in optio lardo la
frigerai. Et se tu uorai apparecchiare duo piade: la potrai acon-
ciare: cū una libra de una passula: megia libra di mandule cū la
sua pelle & pistale: a q̄ste uiagiūgerai alcūe fete di p̄ae nō mol-
to brustulate. & poi imbeuerate in uino garbo & poi pistate.
Messederai possā tuto cū il brodo inel q̄l arai cocta la carne.
Colerai poi tuto p̄ il sedazo chiaro inel lauezo: & bugliāno insi-
eme sopra li carboni lōtano da la fiāma cū bona cura p̄ ispatio
di megia hora. Se cū specie la uorai acunciare: o senza sia algu-
sto & piacere tuo: ma acūciarla torai giengero trito on uero ci-
namomo: & piu & meno uī agiungi ultimamēte la cipolai pi-
gnata cū lardo tagliato in fete bene cocta & pistata in lauezo
la la serai umpocheto bulire & da possā in piadena cū il brodo
partila. Nutrisce etiā q̄sto: ma tarda al padire: moue fastidio:
offēde il capo & gli ochi: al figato nuoce moue il uentre: ali co-
lerici nuoce: & al pecto. Pastilo di saluadesine.

Il ceruo o uero dil capriolo farai pastello in q̄sto mo-
d do: tu talierai la carne in peci nō grādi: & li darai uno
boglio cū aqua asedo & sale. Intenerita la trarai dil la-
uezo: & la serai ieliquadri dūmēte che la si rāfredi. Dapossā pi-
per & cināomo cum trito la carne insieme cū lardo pesto i mo-
do di pinza ipasterai: agiūtoui certe fetoline di lardo p̄ longo:
& questo quasi come in foglie iuolgierai: et la apparecchiari di
torno cū grani di gariopholi. Dapoi hauerai farina bene bura-
tada et ipasterai: ipastata farai foglio a ciascū pezio di carne et

52
circū uolgieraili: et in forno cū lento foco optimamēte cuocera
Possi mettere questo subito neli conuiuii. Et possi etiā seruare p
uno mese: on uero almeno p quidece giorni. In ogni modo po
co nutriscono: tardi sōno al padire: Fa lasso il stōacho. Ali sple
netici et a qlli che temeno il figaro nucēo. et exasperā il pecto.

Pastillo di cicuri. cioe di animali dome stici.

Icui appello tutti quelli liquali in casa si nutriscano
cōme sōno li uitelli. il capoe. la galina. et simili. Di q
sti farai pastillo i questo modo: torai carne macra q̄ra
uorai. et cū il coltello minutamēte taglierai. Grasso di uitello
cū specie in questa carne bene messederai. et inuoltate nelli suo
fogli cocerai in forno. et quādo serano apresso la coctura haue
rai duo rossi di oui senza il chiaro. sbatuti cum poca acresta. et
brodo grasso bene batuti cū il bastoe rotūdo on uero cū la ca
ptia. et giterai inel pastillo. Sōno alcui che alespecle uiagiunge
no umpoco di giafrāo. Puossi fare etiā questo pastillo senza fo
glio inella padella bene uncta: cioe di capoe. polastra. pipione.
et di quello che uorai. si integro come etiā tagliati in peci secun
do la uoluptate et piacere tuo optimamēte il cuocera. In que
sto uien grāde nutrimēto duro al padire. ha in se puoco rincres
cimento. Adiuta il cuore. il figaro. et le rene. larga et muoue il
uentre:

Crosta di animali domestici.

E tu uuoli crosta di pipione. et di quali ocelli uorai.
fa che prima li boglino. et quando saranno apruouo
la coctura. li trarai dil lauezo. et taglieragli in peci. et
i frigierai inella frissura cū abōdante larido. da poi i padella be
ne oncta. et la crosta i leto inuolgierai. A questo apparecchio si
conuiēne li susini et ceriesie o uero marasche. Accresta dapoī et
octo oui sep iu cōuiuii hauerai. et se mēo cōuiuii mācooui me

terai cū puoco brodo: menato cū il baculo rotūdo: a questo ui
messederai il petresemolo: zuſuerde & altre ſimile herbecine ta
gliare quāto minutamēte ſia poſſibile: & al fuoco meterai lōra
no da la ſiāma: & buglia lētemēte e neceſſo Dieſſi etiā meſſeda
re cū la captia ouero cuſilieri tāto lōgamente che facēdoſſi ſpeſ
ſa la materia: ſi arpigli a la cuſliere. Buterai da poi queſto bro
deto iella croſta: & metila al fuoco come ſe la fuſſe torta di car
ne: & cocta inel cōuiuiο la apponi. Molto nutriſſe: lenta al pa
dire: laſſerati puoco rincreſcimento: reprime la colera exaſpera
il corpo.

Frieto di qual carne tu uuoli.

Ricto di uolatiui o uero di qual carne tu uuoli: farai
f a qſto modo. Carne ouero ocelli bēc exēterati & laua
ti: o uero minutamēte: o uero i quatro quarti tagliati
in pignata cū lardo mererai al fuoco: & cū la captia ſpeſſo uol
gerai: acio non ſi artegni da li lati: & quādo apreſſo la coctura
ſerāno: tu trarai la maior parte di larido: & duo roſſi di oui cū
acreſta di battuti: brodo cū ſpecie mixto infūdera inela pigna
ta. Doue le neceſſo che tāto el boglia che a cōpimento ſi cuoci:
A queſta piadena alcū ui agiūgeno il giafarano: acio ſi faci piu
colorita. Nō ſarae etiam alieno da la uoluptate il petresemolo
minutamēte tagliato inella piadena inſpargiere: & ſubito repre
ſentare neli cōuiuii. Nutriſſe molto & tardo al padire: ſcacierà
la colera. il cor: il figato adiutera: & le rene inſieme.

Pastillo in pignata:

A ſtillo in pignata farai in queſto modo. Carne di ui
p tello cū il graſſo minutamēte tagliata: in pignata me
terai: pipioni & pulli ſe tu uorai uiagiungi. La pigna
ta al fuoco di carboni lōrano dala ſiāma acio la nō boglia cum
furia meterai. Et quādo la cominciera a bulire la ſpumerai: lu

ua passa dapoi ui meterai: la cipola ultimate mūtamēte taglia
ta frigierai cum larido: & fricta la meterai nela pignata: & quā
do tu pēserai che tutto sia cocto: li infunderai acresta cū le spe
cie. Sōnoni che ui infūdeno duo rossi doui bene agitati cum la
acresta. Molto nutrica tardo sarae a la decoctiōe. farati nausea
cioe uoglia di euomere: nuocera al stōaco Scaldenati il figato:
& le rene: multiplicherati il spermo: offenderae il capo: & li
ochi. Miraufe a la catelana.

Atelani giente certo lauta cioe polita & neta: & laq̃le
di ingiegno & di corpo da le usance italiane non sono
molto dissimili. Lo obsonio cioe bādixone: ilq̃le lo
ro appelāo mirause: cussi si apparecchiāo Capone o uero pola
stre: o uero pipiōi bene exēterati & lauati apponeno ī spedo &
uolgieno al fuoco tātō che siano mezi cocti. Dapoi li tragieno
dil spedo: & tagliati ī peci in la pignata li apparecchiano. Mādu
le dapoi brustolate sotto la cinere calda & forbite cū pāno di li
no & pistate. A queste alcune fete di pane brustolate uiagiūge
no: & mīxte cū aceto & bruodo si cola p il sedaceo. Poste tutte
q̃ste cose nela pignata ī sparso cum cināo giengero & zuchāro
molto & tātō insieme lassano bulire al fuoco di carboni lonzi
dala fiama lentemēte: fino che ala iusta coctura el sarae. messe
dādo sempre cū la captiola acio la māteria non si aprehēdesse
insieme. Niente e pīu suaue cheq̃sto cū il mio Valischara mīri
cordo hauerne māgiato. Et e di grāde alimēto. tardo al padire
scalda il figato & le rene. Larga il corpo, & moue il uentre.

Che uno pauone cocto possi pārer come uiuo.

La occeso il pauōe o uero īfrigiēdoli una pēna inel me
gio di la sumitade di la testa penetrādo inel ceruello.

o uero sia scanato come il capreto: acio il sangue nescia fuori.
Poi dala gola fino a la coda destramēte si sfede la pele & possa
si scortica la pele cū tuta la pēna: & tirassi fino al capo: ilquale
scorticato: & riseruate le ale cū la pelle: quel pauōe cū specie &
herbe odorifere inspirai ī spedo lo arostirai: fiti primo ampo p
il pecto di garofili & iuoluto il collo cū lino biancho sempre
cū aqua humectādolo: acio che in tutto nō si dissechi. Cocto il
pauōe tracto dil spedo cū la ppria sua pelle il coprirai. Et acio
che el pari che el stagi ī piedi: fassi alcūe uirgule di ferro aposta
& si ficano giu p le gābe in una tabula a questo fabricata: & per
il corpo a la testa & ala coda ladapterai in modo che il ferro nō
si uedi di fuori. Sōnouī che per festa & riso uī meteno in becho
camphora cū lana: & quādo el si mādato in tauola: li īponeno
fuoco inela lana & arde: laquale cosa nō piace a Giellio ilquale
tenne il fuoco. Puossi etiā durare il pauone arosto cū fogli do-
ro p piu piacere & a magnificētia cū sparso cum specie primas:
Quel medesimo porrassi fare di fagiani grue & Oche: caponi:
& d'altri ocelli. Le uero che tardi sono al padire: puoco nutrisce
no accresceno la colera melāconica: & nuoce a quelli che sente-
no dal figato & da la smilza. In porcello arosto.

L porcello quādo āchora el lacta scanassi: & dil tuto
si rade dil pello: Poscia il sfende p il filo de la schia &
& trali li interiori dil corpo: li q̄li cū larido aglio: & cū
herbe odorifere minutamēte taglierai caso gratato ouī sbatuti
pip pisto: giassarāo ī puluere riducto cū le cose superiore bene
messederai. Questo apparecchio riponerai inel corpo al porcel-
lo: ī mō che q̄llo che li haueui tracto dil corpo: tutto li ritorni
dētro. & poi cū spago il cusi: ī mō che nō ui esca fuori il pastūe

predicto. Cuocessi in spedo o uero inelle gradella cū lēto fuoco: o uero inel forno aecomodamēte: acio che parimēte tutto sia buono al māgiare: dūmentre che el cuoce: habi axedo: pip gĩaaffarano insieme mixti cū saluia o uero rosmarino o uero ramusculi di lauro: & cū queste spesso lo aspergi. Questo medesimo potremo fare di la ocha: anetra: grua capone pulastra & simili. Male & puoco nutrisse questo: tardi si padisse: al stōacho il capo a gliochi & al figato nuoce. Induce opilatiōe: crea il male di prieda: accresce la flegma. Pullo in acresta.

Vocera i il pullo cum la carne salada. Et quādo el sia
 c megio cocto: torai granelli di uua giu di li graspi: & inel lauezo bugliādo iponerai petresemolo & menta minutamēte incisa: piper & gĩaaffarano triti Tutte queste cose inel lauezo doue la polastra serae cocta infunderai: & subito la riponerai in piadena. Questo apparecchio nō senza ragione. Bada poggio spesso mi hae etiā cōuidato frequētemēte usa: impo che niuna cosa e piu salubre di questa laquale nutrisse: facile si padisseno: al stōecho: al cuore: al figato: a le rene si conuiēne: & scaccia la colera.

Pollo arosto.

L pollo bene pellato: facto neto & lauato arostarai: &
 i arosto i piadēa appōerai nāti chel si raffreda: & cū succo dipōi arāci: o uero acresta cū aq̄ rosada: zucharo & cināomo bene trito ifunderai: & apponerai nel cōuiuio. Questo nō dispiace a bucino, al q̄le dilecta le cose garbe & dolce insieme mixte: acio che li reprima la colera da laquale el si excitato: & che li largi il corpo.

In pulpa uidelina.

I la cossia uidelina taglierai carne macra: & tagliata i
 d peci lūgheti & subtili: appechiala batuta cum la schina dil coltello grosso: & poi colpito i modo che la nō

ī straci p il batere imoderato: & subito cū sale & finochi triti ī fundili. Dapoi basilico & petresemoli cū larido bene tagliato: & cū specie aspsō: sopra le pulpe distēdi: & subito q̄lle iuoltate le ponerai ī spedo al fuoco: & habbi rispecto che nō si disseccaseno troppo: & cocte subito le apponi a li cū uiuii. Nutrirano molto: renderano il corpo saldo: & lasserati puoco rincrescimēto.

In pulpa romana

Arne di uitello taglierai che nō siā maiori peci di uno
c ouo ī modo che nō siāo dal tuto diuisi lūo daltro: & cū sale & coriandri simplici o uer finochi pesti subito ī spargile: & intra due tabule alquāto le debi struchare: dapoi poste ī spedo cū fete di larido tra luna & laltra: acio non si tochiō. & acio che tropo nō si dissechino: al fogo uolgierai tāto che si cuocino. Di molto & grosso alimēto e q̄sto. Tardi etiā si padisse: & strigie il corpo. Exicio di pulpa: cioe mortadele.

Illa cossia di uitello torai la pulpa: & quella o uero cū
d grasso di quel medesimo: o uero cum larido minuta mēte taglierai zusuerde & petresemolo pisterai: uno rosso douo cū caseo trito dibattuto cū il bacheto rotūdo: o uero miscula: cū specie lo ī spargi: & di tutto fane uno corpo mesedato cū la carne. Et posta taglia di q̄sto pastūe a la grandezza di uno ouo: & ī reticelo di porco ouero di uitello la iuolgierai & ī spedo al fuocho meterai: & cū lento fuoco cocerai. Le giēte uulgate chiamano questo māgiare mortadelle: il quale māgiare certo e migliore quādo le poco cocto che quādo le tropo cocto. Per la qual cosa tardi si padisse. Fa opilatiōe: gienera il male dila pietra: tamen adiuta il cor & il figato.

Exicio cioe māgiare di interiori.

I O figato di porco o uero di qual animale si uoglia al

quãto elixato pestalo al modo che tu suoli pïstar il caseo. Da-
poi tuoli uẽtre porcina & taglialo altretãto quanti so noli figa-
ti cũ altretanto di caseo uechio zusuerde: petresemolo: uua pas-
sula: specie minute & trite cũ duo rossi doui dibatuti messede-
rai: & piu quanti ti parera che basti. Di questo riducto insieme
farai balote a la grandezza duna noce: & inuolgerai nel reticello
di porco o di uedello: & quãdo uorai nela frixura frigierai cum
lardo o uero cum grasso: Vuoleno lãta & picola coctura: que-
ste dal uulgo fino appellate tomacule: leq̃le forsi meglio saria a
dirli omacule conciosia che siano inuolute inel reticello: o uero
tomacula: come piace a martiale.

Farcimine cioe pastume per budeli da impir.

Vlpa uitelia & grasso di porco bene pistati: caseo tri-
pto cõe gratato uechio come grasso: specie trite. Duo
o uero tre oui agitati cum il bacheto rotũdo: sale quã-
to ala cosa si richiede: giaffrano per darli colore. tutto messeda-
rai insieme: & hauerai il budello ben mũdo & lauato inel quale
inuerai questa materia. La coctura sua si richiede inel lauezo
inel bruodo. Nõ durã boni senõ p duo giorni. Tamen potrai
seruare p quideci giorni se tu li meterai piu sale: & specie: on ue-
ro se al fumo li dissecherai.

Lucaniche.

E uorai bone luchaniche: Torai carne macra & gras-
sa insieme & sia porcina: & trati fuori l nerui & le peli-
cule et cũ li pistelli la taglierai mĩura: & se la carne sa-
rae libre diece: uorai libre una di sale: & uncie duo piper megio
pisto. et bene messederai insieme cũ uncie duo di finochi bene
mundi & bene cõfricherai tuto insieme: et la serai per uno gior-
no cõfectare i elcatino. Il giorno sequẽte li budeli bene neti di
questo pastume impirai: & al fumo li suspendi.

Gealatina in piadena.

E tu uorai duo piadene dil quel pulmēto cioe appar-
rechio: il q̄le il uulgo appella gíalariá. Torai piedi q̄-
rāta di castrōe bene netati biāchi & tracti li ossi: & in
aq̄ frescha p tre onuero q̄tro hore lasarai: lauati & posti in laue-
zo doue sia una igíestara di fortissimo aceto biācho: & una de
uío biācho maturo: & duo di aq̄: agiūgēdoui tāto sale q̄to s'ia
assai. Fa dapoí che el boglia cū focolēto & habí amēte et di spu-
mare diligētemēte. Et q̄do sarāno megí cocti: auerai piper ro-
tōdo: piper longo: cinamomo spiconardo quanto che basti &
arompili piú tosto che pistarli: & in lauezo li reponi due siene
tāto boglino che díuegnino al terzo. Alhora trarai fuori li pie-
di. Il bruodo lascia bulire di nouo: diece chiari douo cō il bacu-
lo rotundo tāto agiterai che siano cōuersi in spūa. Queste co-
se dieno tāto bulire quanto una uolta onuero duo li iuolgierai
cū la culliere. Tolte di lauezo subito cū uno sachó dilino duo
on uero tre uolte colerai: Tale bruodo inelle piadene ifunderai
sopra li polli on uero capreti on uero capōi bene cocti & taglia-
ti in peci & asiuti dala humiditate & queste ripuono in luocho
frigido & humido: doue tanto laserai che tuto sia arpigliato &
cōgielato: Possa di queste piadene nō ui māgi il mio Voconio
acagione che la colera laquale lo exagita non multiplica cū suo
grande male.

Capreto in aglio.

Apreto integro on uero uno quarto tagliato in peci:
feti di lardo & spichi mūdati di aglio dintorno impi-
ti: & in spedo al foco uolgiarai. Humetandolo spes-
so cum ramuscoli di lauro on uero di rosinarino: di questo ap-
parechi infra scripto: cum acresta & cum bruodo grasso duo
rossi di oui bene di batuti. duo spichi daglio bene pistati: puo-

co di giassarão: puoco di piper ui messederai: & i patella lappa
 rechiarai: dapoì come ho dicto: quello che si cuoce: aspgilo: co
 cto apponilo i piadèa: & parte di quello apparecchio sopra li in
 funderai: & cū petresemolo minutamēte tagliato lo inspargie
 rai. Questo apparecchio come el sia bene cocto: diessi māgiare
 tosto acio nō si rāfredi. Questo non mangi sorbicello ipero che
 loffende la uista: & se uenus fusse morta la suscita & desmesse
 dela.

Pulmentario: cioe brasole in carboni.

Arne macra dila cossa uitelā in fette nō troppo subtri
 c le tagliata: & sbatile cū la schina dil coltello: dapoì cū
 sale & somēce di finochi bene pistati inspargile da lu
 no cāto & da laltro: intra due tabule le restrigierai sotto pressa
 p megia hora: dapoì sopra le gradelle al fuoco di carboni le co
 cerai. uolgiēdole da luna pte & da laltra agiūgēdoui fete di lar
 do: & spesso uolgiēdole: acio el fuoco nō le secasse tropo. Nō
 sia tropo cocto questo pulmētario: caldo si debi mangiare neli
 cōuiuii. acio che piu exciti lappetito di mangiare & il desiderio
 dil beuere dēssedi: Questo debi usar bibulo ilqle si lamēta che
 in lui la sede e cōe morta. Nota se tu li frigierai cū grasso: cum
 li petresemoli ū puoco disfriti nel grasso: dapoì cocte le brazo
 le & insparsi sopra la piadena farac almodo di la massara mia.

Ineli iocusculi cioe interiori.

Nteriori o uero di porco: o uero di qual aniale tu uo
 gli: tagliati ala grādeza di una noce: & aperti & ispar
 si di sale finochi & specie dolce minute: iuolcati in re
 ticelo uidelino o uero di capreto: sepate luna da laltra: poi cuo
 ceralenon molto: & cū puoco foco: & cocte subito le mangie
 rai. Saranno simile ale mortadele.

Succidia: cioe carne salata porcina preparata.

h

Arne fallata cū l'arido messedata: in fete taglierai: & i
ferfora la frigerai al quantulo: & poi cū aceto zucaro:
cinamomo: petresemolo minutamēte tagliato asper
gerai: Questo medesimo potrai fare dil persuto & di altra car
ne fallata. Ma questa il succo dil citrone o uero di pomí rāci si
richiede eff're infusa Crida in questa opinione Bibulo: & senza
sapore acro: acio piu uehemētemente li sia excitata la sete: affir
ma che questa sia da fir diuorata. In el tordo a sapore.

Vādo tu haucrai arostito il tordo al modo che si con
uiene. Mādule pistate insparse cū sandali: cū acresta
& brodeto messederai: & puoco giengero & cināomo
li inspargierai. Messedate tute queste cose p il sedaceo inel laue
zo manderai: & quādo harano un puoco bulito: tu li infunde
rai inella pignata doue trouerai riposti li tordi arosti. Sōnoui
che dicono essere meglio sopra a li tordi aresti: strucarui li po
mi naranci & inspargierli cum specie dolce.

In capo di uitello.

L capodil uitello o uero di boue cū aqua calda il pel
lerai: come si consueta a li porci. Se tu el uorai aleffo
quando el sia cocto sumergilo i agliato. Se arosto ti
piacesse impito di specie aglio & molte herbe odoriffere infor
no cocerai.

In ceruello di uitello preparato.

I il capo di uitelo elixo trarai il ceruelo cum il q̃le duo
rossi doui ben di batuti: uno puoco di piper trito: po
ca acresta: sale a sufficiētia: messederai. Poi mixte tut
te queste cose insieme i frissura cū grasso tātō poco frigierai che
solo un puoco la materia si arpiglia: o facessi un puoco spessa:
Diesli mangiare presto tale apparecchio nanti che el si raffredis
imperò che el serebe la piu disauia uiuāda che si māgi. De chie

che Palelo hosto spesso a cena minuata: doue tale cosa lappara
chia.

In oceli minuti.

Iceduli cioe oceli minuti leuate bene le piume & sēza
f aprirli ne trarli niente di corpo: inuoltati inela foglia
di uite cū uno puoco di sale finochi & larido & cū ci
nere calido & carboni coprirai & cuocerai nāti megia hora. Se
arosti li uorai alligane quattro al pari: & ponili acirco il spedo li
gadi p li piedi & p li capi: acio che se fusse trāsfissi: non hauesti
nulla che māgiare. Sōnou i che ne lultima coctura li instillano
cioe pergotano cum larido.

Piadena a la catelana in pernice.

I le perdice aroste & quasi cocte: li leuerai le ale & le
pulpe da una banda & da laltra: & apparechierai cū
poco sale: specie gariofoli triti Succo di citro o uero
ui pomi rāci: acio che meglio tutto si in corpori insieme. Dessi
messedarle nanti che le meti sotto le ale & le polpe. Necesso e
poi presto uoltare il spedo: & cocto a cōpimēto calda dieffi de
uorare. Di questo cibo il nostro Todesco usa spesso: quātūq;
el sia accerrimo inimico di catelani: impo che la in odio la giene
ratione di quelle giēte: & nō la piadena di tale bandisione.

Liquame cioe ogni grasso liquido.

Mēto cioe grasso di porco quādo le frescho minuta
mente tagliato a la grādeza di una castagna: & aspgi
lo cum molto sale & pesterai: & pistato lo lassera i per
uno giorno: & il di sequēte meterai i lauezo al fuoco: se el sarae
lire cento cum due ingistare daqua il cuocerai: & cū lento fuoco
falo bulire fino chel sia bēe colato. Da possa p il colatore il cole
rai torai q̄llo ch i laq̄ nodera. Et gouernato el liq̄me i ordeigno
apto & i luoco fresco o uero sotterāno p uno āno il cōseruerai.

h ii

66

Inel uentriculo di uitello.

L uidelino uentre in uno di cātoni pforarai: & trarai
i fuori la malicia & ogni sozura. Et inel uentre bē laua
to mererai le cose chio āoraro: Caseo uechio: ouī qua
tro bene rotī: puoco di piper lieuelemente pisto: giāffarano po
co: uua passa ītegra: petresemolo: amaraco cioe maiorana: mē
ta tagliata. Tutte cose mixte inel uentriculo siano serate: & ī la
uezo sīassi bene cocto.

Perna: cioe persuti.

I cherai il coltello in megio il persuto: il quale come a
f Varrone piace: e dicto dal piede psuto. & odoreraī il
coltello: & se lhauera bon odore: il psuto sara buono:
se nō hauera buō odore le da rifiutarlo. Il buono cuoceraī ī uīo
biācho: o uero aceto. Sōnouī che dicono che le da giū gierui al
trērāta aqua: & maximamēte publico: il q̄le nō beue uino. Que
sti certo si īgannano. che le piu suauē ī uīno puro: o uero in ace
to: & dura piu lūgamēte. Nō e da cuocere il persuto ne e ragio
ne che el si tragi se non quando el sia refredato.

Sumen di lingua: cioe grasso di lingua.

On uole esser la sumata molto grassa: ma uole esser
n rossa sia cocta al modo dil psuto: ma alq̄to meglio:
Etiā la lingua uuole questa coctura. laquale quāto le
piu grassa le migliore. Et questa quasi medesima ragione uuole
le le altre carne porcine salate.

In pastello di galline.

E creste di poli partirai in tre pte: & li īteriori ī quattro
I tro. Li testiculi integri lasseraī. Taglierai larido in fe
te: & nol pistare. Due o uero tre oncie di grasso di ui
tello minuto taglierai o uero in luoco di grasso medola di mā
zo o uero uitelina agiūgerai. giengero cināomo zucharo. tora
ne tāto che basti. Et tutte queste cose cū marasche seche a nūe

ro di quaranta ui messederai : & apparecchia in pastello apto a questo cum faria impastata facto: & in forno o uero sotto il testo cum carbōi cuocera: & quādo el sia megio cocto: duo rossi doui di batuti. puoco giassarāno & acresta sopra li infunderai.

In pipione senza offi.

P Ipione depillato & bene lauato: p uno giorno & una nocte lasserai amoio in aceto forte. Dapoi lauato: & impito cū herbe odoriffere tagliate & cū specie. Alexo sel te piacerà: o uero arosto farai: adū modo & a laltro el trouerai senza offi.

Di uno solo pipione fassene duo.

P Ipione senza aqua cussi acunzamēte depulmerai che nō li arōpi la pelle: dapoi li trarai li interiori cū auertētia che la pelle rimagna itegra: & la dricerai & drita la ipirai di optimo pastūe: & poi parera tuto itegro. Il uero pipione a questo modo arosto fricto: & alexo farai: Arosto quando el sia megio cocto lo inspargerai cū sale & pane trito cioe gratato: & poi lo ongerai cum il roso douo qibattuto leuemēte acio el faci crosta in loco di la pelle: & quāto el nō sia in tutto cocto allora li darai piu foco & uolterai piu frequentemēte acio el si faci piu colorito: & da poi lo apponerai inel cōuiuio.

Viuanda biancha.

Viuanda biancha: laquale piu aptamēte se li diria leucophagio: a questo modo p dodeci conuidati apparecchierai mādule libre due state amoio in aqua per una nocte: & pistate i mortaro bene pisterai: inspargiendoli umpo co di aqua accio nō facino olio. Dapoi il pecto dun capone senza offi: similmente pisterai: & apparecchierai la pupa di pāe che prima sia stato imbeuerato in acresta on uero inel brodo madero. Vterius giēgero una uncia: & zucaro me già libra uiagiū

h iii

gerai tutte queste cose messederai insieme: & p el sedaceo la co-
lerai in una pignata mūda. Boglia dapoī sopra li carboni cum
lento fuoco: & cum la culliere ī pēso messederai accio la mate-
ria non si apprēdi in una massa. Quādo el sia cocto ui infūde-
rai uncie tre di aqua rosata & inella mensa meterai in piadēa do-
ue sarae la carne: on uero daspse: ma ali minori la meterai. Laq-
le se inel capōe deliberaſti infunderē: accio la pari piu bella & di-
licata: li īspargierai grani di pomi granati. Ma se uolesti par-
tirla in duo bandi sone a parte di questa ui potrai adiūgerli uno
rosso douo battuto cū giafrano insieme cum pocha acresta in-
fusa sarae colorito. Laquale p il colore io la apello gienestina.
L'altra parte bianca come le apponerai nel conuiuio cōe ho di-
cto. Di questo apparecchio io ho sempre posto dināti ali Apici
ari Cum uie ragiōe ueruna p laquale piu tosto siano preferite a
le gulle di nostri maiori che a nui. Et tamē se da loro nui siamo
superchiati quasi tutte le arte: ampo inellarte di la gola nō siāo
iuncti. El non e in tuto il mōdo irritamente ueruno di gola che
non sia transferito qui si come al gimnasio cioe recertaculo di li
popinariū on uero paparie: inelaquale luoco accerrimamēte de
tuti li apparecchi dile uiuāde si disputa. Hoo ideī īmortali: mo-
que euoquo e Martio mio dacōferire di apparecchi di pape: dal
quale grāde parte & queste chio scriuo ho hauute che lui le a fa-
cte uno altro carueade dirai che sia: se tu la derai disputar alā-
prouisa di le cose proposte.

Mangiar biancho ala catelana.

Arina di optimi risi cum duo ingiestare di lacte di ca-
f pra ī lauegio meterai al fuoco largo dala fiāma accio
non prendi il fumo. Dapoī il pecto duno capōe mor-
to in quel giorno: & quasi mego cocto partilo quasi come i cer

ti fili subtilissimi: & posti inel mortaro duo & piu di tre uolte
pisterai. Et quādo il lacte auera bulito megia hora. Qui quel
medesimo capone ridotto in fili apparecchierai cum una libra
di zucharo: & fallo bulire p hore q̄tro messedādo sēpre tale ui
uanda cū la captia: ala quale si arpiglierac come tremētina quā
do el sarac in tutto cocto. Rimouilo alhora dal fuoco & ultia
te cum aqua rosata la infunderai come habiamo dicto di sopra
& partiraila inelle tue scutelle: & nō sarac male a inspargerle di
sopre cum il zucharo trito. Impo che el si dice che il zucharo nō
e ad uersario di ueruna uiuanda. A questo il nostro Galbes: Ri
zone: & mi conuidarono spesso. Eraui etiam Tridento ilquale
diceua che mai lui non fu aniuna bandisone piu uolentieri in cō
pagnia ne che meglio li sapesse.

Bruodo consumado.

Epole fare il bruodo cōsumato di capōe: o uero di fa
siāo: ouero pdice: o uero capriolo: o uero di pipiōi on
uero di colūbi siluatici: Ma se di capōe el uorai: To
li uno lauezo che tegni q̄tro i gestare di aq̄ equi in ponerai il ca
pone cum li ossi bene roti i molti luochi: & il apparecchierai: cū
una uncia di carne porcina salada macra. piper grani trenta ro
to poco: cināomo non molto & grossamente tagliato: tre o ue
ro quattro gariofoli: saluia rotta in tre parte foglie cinq̄ cū duo
di lauro. Lassa queste cose bulire per septe hore: on uero che el
des bogli che el resti per duo scutelle on uero meno. Guardati
di cunciarlo cum sale ne cum carne porcina se tul festi per i fir
mo. Poche specie nō sarāno deuedate etiā darlo al infirmo. Ma
al modo primo si dato ali uechi & aquelli che sono sani.

Brodero giallo:

h iiii

Renta chiari di oui: acresta: Bruodo di uitella: on ue
ro di capone poco giaffarano: poco cinamo : isieme
uno catino arōperai & messederai. Mixte tale colerai
nīl sedacea in la pignata: In questa darai opera cū fuoco di car
boni largo dala fiamma si che non prendesse il fumo si cuocino.
Et messederai sempre cum la captia dūmente si cōminci a farli
spesso. Alhora il leuerai dal fuoco comodamēte inel conuiuiū
partirai in diece persone & quāto lenele scutele dieffe inspargie
re cum le specie questo nostro brodeto. Brodeto biancho.

Andule libra una pellerai & pisterai : inspargiendole
m di poca aqua rosata o altra aqua accio nō facino olio
ma migliore e la rosata. Dapoi a queste uiagiungerai
uinti chiari doui: umpoco di pane biancho: mogliato umpoco
di acresta & giengero biancho: bruodo quanto bisogna : & pi
sterai tutte queste cose insieme & ben messederai: & poi p il se
daceo colerai inel lauezo: cuocessi aquel modo come quel di so
pre.

Brodeto uerde & farassi rosso.
Orai tutte quelle cose quale si cōtengono inel primo
t brodeto: excepto il giafrano: & a quelle cose le herbe
te & un poco di petresemulo: alcune foglie di formen
to: se alhora sarāno uerde tutte pistate uiagiūgerai: per il criue
lo passerai & cocerai come quelli di sopra : & etiam cū poco di
acerosella. Viuanda che il uulgo chiamano zanzarele.

Vi septe megia libra di caseo gratato: itē pane grata
o to pesterai: & mesederai insieme: & apparecchierai iel
lauezo doue sia brodo i giafranato: quādo el comicia
ra a bulire doue duo & tre uolte cū la captia harai uoltate le me
terai nelle scutelle. cuocessi tosto queste. Viuanda uerde.

Iuāda apparecchierai al modo che abiamo dicto auā

60
ri: ma in luoco dil giafrano meterai herbe & cum esse lappare
chierai: lequale habiamo cōmemorate inel bruodo uerde.

Viuada in boconi: cioe gnocheti in balote.

Orai le cose chio ho dicte dināri: & quelle medesime
come uorai bianche on uero giale on uero uerde. Sō-
no alquanto piu dure queste che quelle in lauezo quā-
do el comincia abulire cū li culliere picola spesso sian poste &
presto & sigilatamēte cioe partite luna da laltra. & cō lamano
gietādo le presto luna drieto laltra.

Viuada biancha quasi come di sopra.

Hiari doui: pane biancho & trito: & poco caseo cum
lacte mandulino messederai: & apparecchierai inel la-
uezo quādo el comencera abulire cum bruodo di ui-
tello: on uero di capoe grasso: & cuocial modo che habiamo di-
cto di quelle di sopra.

Libro septimo.

On solamente le altile cioe ucelli & animali siluestris
hāno facta la gulla idustriosa ma anchora le cose ina-
nimate come sono legumi: fungi: tuberi: & alcune her-
be si de orti come siluatice lequale sono memorate dali philoso-
phi in li animali uegietatiui ma p la mia deliberation comēza-
ro adire di la possanza & natura de quelle piu presto che di mā-
zare deffi: cioe dile uiuāde lequale di quelle medesime cose si fā-
no. Ne ancho certamēte non tengo che el sia fuori di preposi-
to da questa cosa. & principalmēte pche a lordine di le uiuande
si richiedi dil farro: & orzio dire qualche cosa in che cibi lo uxi-
amo quantūq; al luoco doue dal pane habiamo dicto breuemē-
te le loro condictione habiamo explicato.

Dil orzo.

He loro di generatinne di formento inel primo libro
habiamo dicto. La fortia dilquale si tenuta essere tem

perata. De qui e che poco el nutrisse: Laqua cocto cum esso agi
ungendoui melle: on uero gli ciriza: cioe ligno dolce e cōtra le
malarie lequale prouēgono da tropo calore fa bono profito.
Questo etiam frequentemente usemo inele uiuāde come q sot
to apparerae. Lamito etiam facto di questo: al pecto none in
congruo. Dil farro:

L farro ilquale aleuni li dice adoreo: alcūi dicono che
le di generatione di adoreo: e temperato. Facile si pa
disse: forbe rinfresca: il suo frequēte usarlo: sera le fibre
cioe le uie dil figato & dila similia: a quelli che anno il male di
la pietra: dila uestica: & a le rene. nuoce Dil amito.

O amilo ilquale intra li formenti di bona sustancia:
Celso il cōmemora: lo pēso che e sia quello che li me
dici di nostri tempi hanno mutata la lettera che doue
prima si dicea amilo: & hora il uulgo li dice amito. Questo ap
parechiato cum le mādule & zucharo: humilia lo epiloto: il pe
cto il simile molifica seda la tosse. tamen gienera sangue nō bo
no. Di la simila.

A simila si sole fare di formento lauato secco: & lieue
mente roto sotto la mola: p quāto dicono li medici.
Dicono etiam che di questo fassi uiuande meliore che
di amido: impero che questo si da il calore & la sete extingue:
& rinfresca il figato

Di la alica cioe speltra.

A alica Celso la cōmemora intra li frugi di bona sub
stantia: come e il formento: il siligine cioe segala: lori
zo lamido: lequale tamen lui appellan panificia. Dila
halica tamen lorizo & la prisana cioe spelta si sole fare di opti
me forbicione: & diciēsi pullicule cioe pulentine: come piace a

Columela: di lorizo come dice Celso: e deriuato da lorizo. Sōno ampo che tengono che questo sia latino: & non extremo.

Dil riso.

Iso ilquale p antiquo uocabulo tengo che sia appellato oriza: e di calida & secca uirtute. Et p questa cagione molto nutrisse: maxime se cū mandule pistate lacte & zucharo come poi si dirae: sarae aparechiato. Cocto in aqua pura astringie il corpo. Et il suo frequente usarlo noce a quelli che sōno astueti hauere dolore di corpo.

Dil panico:

I tale substātia si tienne che sia il panico miglio. & le gumi quasi tuti: Il panico come dice Plinio: e cussi dicto impero che el si inuoltato i panicelli. Il panico precipuamente in equitanea si usa. Lagiente pontica non preferisse alcun cibo al panico. Abunda etiam di questa la regione Circumpadana Il panico trito & sumpto in uiuanda: semplice el el stringe il corpo: & cocto cum lacte nutrisse molto

Dil miglio.

L miglio el panico smagrano la terra: & per questa cagione non sōno da seminare intra li arbori che fructano ne intra le uite. Li ethiopi cioe li saracini neri: non conoseno altre fruge che il miglio & lorizo. Ralegrassi etiam la cāpagna dil miglio purgassi nel mortaro cum il pistallo: cōe molte altre cose. Li uilani chiaman questo purgamento appludan. Di il miglio fassi piu cose: il pane piu dolce: dilquale quelli di la dale alpe: & maxime in subri lo usano. Il miglio cū mo sso messedato il suo precipuo uso e in luoco di medicina: & dura in tutto uno anno: Lo usare il miglio si tiēne: che sia peggiore che il panico. Secco certo e & frigido, tardi si padisse: & male nutrisse.

Di la faua.

I A faua itra li legumi. laquale si dicta da larcogliere si
assai riputata & riuerita: impo che certo di essa fassi il
lomēto: de la faua neli sacrificii. Da le uiuāde di faua
Pitagoras se ne abstēne: o uero p cagione che questo fuisse cibo
da dare p l'anime di morti: cōe lui diceua: che p le case si usaua-
no: o uero pche questo cibo cum la sua inflatione e molto con-
trario a quelli che cercano la trāquilitate di mente: & incita la li-
libidine: laquale a la natura sua dispiaceua. Et questa dicea che
era simile a li testiculi. Sola la faua intra le frugie che si māgia
etiā si empie quādo la luna cresce. Cū aqua marina ne cū altra
aqua salsa nō si cuoce: & e la prima di legumi che nanti linuer-
no si semini: quātūq; Varrone dica che a la priauera la sia da se-
minare quādo le infiore ama molto laqua: quādo li fiori sono
caduti la uole puocā aqua: la faua in egypto na ce cū spinoso
tronco & foglie cōtra la edacitate di li cocodrili. La natura di la
faua e frigida: quādo le uerde la tēde ala humiditate: la q̄le no-
ce al stōacho: secca tamē e peggiore. Et māgissi come si uoglia in
cibo fa mali infōnii: cōsparfa cū specie si tiēne che māco offēdi:

Di la cexere.

I A cexere e salislaginosa: & p questa cagione il cāpo si
brusa: & po nō si die seminarla se il giorno nāti la nō
si bagnata. Ha piuxore differētia: di grādeza: di colo-
re: di figura: di sapore: & e simile al capo dil montone: La ros-
sa e di piu calda uirtu che la nera: & la biancha piu temperata
e la nera. Il suo bruodo & di quella che e remolita gioua al pe-
cto: a la smilza & al figato: tuoleno le opilatione: rompeno la
pietra nela uessica: purgano le rene & la uessica: rende chiara
lo uoce: commoueno il corpo: cacciano li lumbrici: cioe li uer-
mi dil corpo. La cexere frescha nuoce a li budeli & al stoma-

co & fa puzare il fiato & la boca.

Di la cexerela.

Vi etiã la cexerela che e cexere minima. & ha li cãtoni diseguali. come li bisi di grandezza. Dulcissima simile al leruo. & e piu firma la nera : la rossa : che la biancha. di uirtute e simile cū certe sorte cesere.

Di li bisi.

Mpacienrissimi dil freddo. si tiene che siaro li bisi. & p tale cagione si ralegrano di essere seminati in aprici lo gi infacie daustro al tẽpo di uerno i facile & soluta terra e dolce & cõe dice celfo mẽo enfla & meno noce che la faua.

Dil faseolo.

L faseolo on uero fascello: il q̃le Maro lo appella uille: & ha tolta questa denominatiõe da una isola che si chiama fasuolo nõ molto lontana dal monte olimpo posta come scriue Apulegio : ha uirtu calida & hũida il fasolo acui lo usa: & larga il corpo & lingrassa moue la uria: gioua al pecto & al pulmone. Il capo tamẽ riempie di grossi & di perniciosi hũori. Et induce graui & ispiaceuoli insomni: La sua frigiditate & malitia possi iparte humiliare: cū origano cioe pulizolo: piper senauro isparso: uino puro: altuto e da beuere dritto li fasuoli.

Di la lente.

A lente si semina come li bisi cū il giumento: ama la lãte terra piu tosto magra che grassa: uolle etiam secura dal cielo. Sõnouì di duo generatione. Luno e rotũdo & piu nero. Laltro trage ala sua figura di leticula: e di frigida & secca natura p quanto si tienne la scorcia larga il corpo la sua medola stringe difficilmẽte si padisse: colera melanconica: genera & produce la lepra: infla: & indurisse & fa spessa la carne: noce al cerebro & al pecto ipedisse gli ochi: reprime uenus. Puossi corregere la sua malicia in q̃sto modo. Gieta uia la pria

aqua di la sua coctura. Inella secūda agiungiui aceto & specie:
nō serae etiam catiua la farina dorzo agiungerla inela lenta incl
lauezo acio che la sia di molto & bon nutrimento.

Dila uecia & di leruo.

A ueza: la ceserela: & leruo il farago: sonno atrouate
I più tosto p cagione dil bestiame che di li homini. Ta
men il suo uso: si atroua hauere hauuto forcia in me-
dicina: come dimostra diuo Augusto: hauere hauuto p sue lit-
tere. La sua uirtu molifica la tosse: & gioua al pecto. Questo
il uulgo il chiama rouilio.

Di il louino:

A somēza di li louini fanno le terre l ete & i grassa: &
I quando il troncho & le foglie sōno nasute & che labi
fato il fiore al sole cōtinuo si uolge come lo helitropio
cioe el girasole. Questo usano li uilani in luoco di clepsidre
quādo laiere e nebuloso. None di ueruna spesa il lupino come
si consta: & nonae bisogno di fir zapato ne tagliato. Primo di
tutti li legumi si semina: & lultimo si recoglie. Luno & laltro q̄
si di septēbre. Tre uolte allanno fiorisse: arcolto si cōserua uo-
luntieri al fumo. La sua uirtute & forcia e calida & secca: & quā-
do le macerato e di natura on uero forcia frigida salato inella-
qua e per cibo al homo. E amaro cōe le cose di medicicina. Im-
posito sopra il uentre ali puti e contra li lumbrici: & a quelli e
apropriata medicina: Molto e etiam contra tutte opilatione.
Duri tamen sono al padire: nutrica etiā hūori crudi & maligni.

Dil caneuo.

Eminassi il caneuo inel tempo come il lino: & si appa-
rechia cioe si scorcia dopo la uindemia. fane la como-
ditate per nostri bisogni per corde & per filare: Dicesi
si che il caneuo cresce in albandica in modo di ferule che se usa.

no in scambio di dardi cussi uien grande in quella regione. Di
le somēce di caneto pistato fassi certe uiuande: lequale al stōa
co: al capo: & ultimare a tutte le membri molto noce.

del sambuco. Dil sambuco.

L sambuco e di duo generatione & piu il siluestre il-
quale alcuni il chiama thainiatem; altri il chiamano
obulo. Il fiore suo in uiuande mangiato gioua a quel
li che hano male di figato: ali hidropici: & al male di cuore. Lo
acino cioe pomelle nere cō lequale si tingeno li capigli cani: be-
uuto cum aqua: moue la urina. Le foglie inel uō ressiſteno ale
picature di li serpi. Laque inellaquale la foglia sia stata amoio
sparsa per casa occide li pulici. Laqua dila decoctiōe dila foglie
sparsa doue sian le mosche si moreno.

Di la zucha.

A zucha piu xore fiare acresse inel suo corpo: & spes-
so in lungeza in forma di serpe: & nasce in luochi hu-
midi: & godeſti dila libertate pēdente: In lungeza di
noue piedi si lege che cresete una zucha. Li medici antiqui hāno
diffinito la zucha essere aqua congelata. Ele di uirtu humida &
& frigida. Nasura & sumpta in cibo: & il stomacho rilassa cioe
a larga & extrigue il desiderio di beuere: & molifica il corpo: of-
fende le budele. Quanto le sonno piu longe tanto fino tenute
piu saluteuole. Quelle che sonno cresute inel corpo deſſicate
al fūo & enacuate le somēce: Fino seruare dali uilāi p seruare le
semence per fabricare gli orti loro. Le zuche etiam quando so-
no tenerine tagliali leuemente la scorcia di sopra & tagliata in
forma anguinea cioe di biffa: & deſſicate li uilani leufano lin-
uerno.

Di le atriplice: cioe spinace.

Triplice io pēso che siano quelli che li uilani chiama
no spinaci: da li spini quali hāno nele somēce sue: Ele
herba familiare a māgiare: & de di frigida & hūida sub
stātia: & piu tosto possiede dali humori. Sōno alcūi che nō uo
rebene che li atriplice fussen quelli liquali si chiamano spina
ci: quātūq; li habino la sua similitudine: & quasi quella medesi
ma forcia: Impo molificā il corpo: & giouā al hīcterici: cioe au
riginosi: dala similitudine di loro: p il sparso felle: cōe dice Var
ro. Il figato calido rinfrescha: reprime la colera accesa.

Dil rauo.

L rauo sie sta lecto: ch ele di uaria generatiōe: da Dēo
crito si dānato cōe cosa contraria al corpo hūano. Im
pero che dalui el pensa che nasci le inflactiōe di il stōa
co. Cōtra questo dice: Diocles: & etiā Dionisio p le sue uirtute
extimā che el rauo sia necessario: cūcio sia che el sia calido & hu
mido: & molto nutrisse: tiēsi che el larga. Accresse la genitura
& maxie se sotto la cinere & carboni el cocerai: Nō sarae ancho
senza utilitate. se gitata uia la prima aqua. di la sua decoctiōe.
Io alexerai cū la secūda aqua. Aggiuntoli specie lequale li toglie
no la sua iflactiōe: Bene cocti cōinoueno la urina. toleno lar
dore. extigueno la sete. ma alcontrario. male coti. generan ifla
ctiōe & opilatiōe. Le coste dili raui pistati cum il grasso gioua
& e medecina al dolore di li nodi. & scaccia il freddo dali piedi.
Laqua nelaqle se sarāo discocti presta salubre rimedio ale gote
frigide. Le da guardarsi quādo chauiamo li rapī che dētro nō
ui siano alcune bistiole chiamate uruce. impo che sono ueneno
se. lequale li greci chiamano : Columella dice che
la donna che ha el mēstruo amaza queste se la andara tre uolte

intorno descauiada e descalza a ogni orto che le habia dentro

Dili napi cioe chio tengono per nauoni.

I napi ui sono piuxore generatione: & una medesima uirtu non e in tutti. Li napi che tēden in altitudine: &

lequale fino dicti da corintho parēo di sopra terra da la maggiore parte: questi si seminan in lochi deuexi & amano lo chi sechi. Li lothasii ueramente sono patientissimi dil fredo. A pruouo li italiani gia ali meturnini si dauāo le palme: cioe in si gno de uictoria. De li ali marsi la terza come dice Plinio ale nostre gente: cioe de qui dale alpe. Tutti li napi tamē ben che siano luno maggiore on uero minore di laltro sono tenut calidi.

Tolti in cibo humilian la gola el pecto. Enflano il corpo: & il uentre. Et tienessi che il suo frequente uso genera colera.

Dil herbero: & di lerbeta.

Erbero intra le herbe familiare digli orti e generatio-
ne leuissimo al padire ilquale io tengo che: si pri i duo
mainere: cioe il nero ilquale e calido. Quasi leua il ca
po cioe la cima nera come la scalogna: le foglie come lactuca.
Et quasi nō e ueruna herba hor ensia piu larga di questa. Certi
herbeti ui sōno pigri di natura: & penso che siano senza forcia:
& che conturbano il corpo ad indure la flegma. Sumpti in ci-
bo sedano il tropo & supchio mēstruo di le femine. Ma la her-
beta laquale e bi ncha e quella che in setiēne il megiano tempa-
mento: e utilissima al figato & ala simlza: cū le specie dolce leq
le humilia la sua salsedine: & utilmēte le māgiāo quelli che ha-
no tali diffecti. Item la estate rileua li ardori. & r duce lapetito
dil cibo ali lāguidi cioe debili & distalētati. Empie di lacte le fe-
mine che nutriseno puti: māgiate cū il suo pprio bruodo mo-
ueno il corpo: & gitano uia quello: & sūpte in cibo stringieno.

Di le brasiche cioe uerze:

I E brasiche: lequale quelle medesime e licito che si ap-
pelli & caulicule & caule: cioe uerzole & uerze: quelle
che si chiamano caule: il uulgo le dice Tyrio: & cresce
no piu che le altre. Vano auanti a tutte le altre herbe familiare
che di horti si mangiano: come piace a catone: & maxie la lauau-
da laquale in piu xore cose e salubre come el dimostra. Che qua-
si sei cento anni luso di le brasice: cioe uerze fu la medicia al po-
pulo Romano: catone dice: Non era anchora conuenuti li medici
in la citade: liquali dapoi certo riduseron la peregrina faculta-
te di larte dil sanare: Furō etiā trouati li pigmēti: cioe medicie
& li astati spiciarii & speciarie: & a qste cose agiuti li precii che
di esse uolestero: Oltre dicio li uilāi & li soldati le gloriose pia-
ghe gratamēte curauano cum queste uerze: & di queste hono-
raueno: si per la salute cōe p il mangiare. La generatiōe di le uer-
ze si fāno che siano tri secūdo catone: una cū foglie: distese: el pie-
de grādo: leqle fino dicte Pitaguriche. L'altra crespa di foglie:
& chiamassi Appiana Ad questa io lappello Zeuiana: laquale
in ueronese paese di zeueo uoluntieri nasce: & in crapranicense
loportata. La tertia minore di foglie & di tronco humile & te-
nera laquale etiā e minuta di foglie lequale non fino aprouate.
Semināsi tuto lāno le uerze: nel equinocio & autūno si strapiā-
tano. La cima nela priauera uale: laquale la uiēne in fastidio a
Druso: da Tiberio suo padre fu increpato. Sōnou di estate: &
nel autūno: & poi linuerno. Et di nouo fāno le cime. Niuna ge-
neratione di herbazi tāto fertile come qste: St cōsumāo cum la
sua propria sterilitate. Eui etiā uerze siluestre di tre foglie: neli
uersi di diuo Iulio neli zuochi militari precipuamente celebra-
te: lequale ne la obsidione dyrachina. come ne le militare expro

batione appare: come io credo che intēdiati: & q̄sta gieneratiōe
 di uerze: loro appellauano lapsana Cōstassi che la uerza edī ca
 lida & secca natura: & p̄ questa cagione acresce & multiplica la
 colera melāconica. Fa fare mali inī omni: puoco nutrisse al sto
 maco puoco giouano al capo: ali ochi p̄ la exalatiōe. molto no
 ee: Līnuerno se la se cuoceno cū carne grassa sōno piū tollerabi
 le che lestate. Dicesi ampo che la purgano il flegma: humilia
 la gola: fa la uoce piū chiara: se le si māgiāno cū il primo bruo
 do: Et gitādo uia il primo & cocte il secundo stringieno come
 lherbeta. Questo affirma Aristoteles inele p̄blemate: niuna
 cosa meglio medicare ali nuriagezo che la uerza: cioe dato il su
 co in beuāda. o uero la somēza: laquale la sua forcia troppo di
 uertisse: cercādo le cose alte: al meato di la urina le p̄duce. Va
 le etiā il succo cum uīno beuuto contra il morso dil cane rabio
 so.

Dil farro in bruodo.

I le cose simplice assai di alcuni di quelle habiamo di
 d cto: hora mi riuocano li cuochi ali apparecchi. Il far
 ro mundo: & lauato: inel bruodo dil polo longamen
 te cū ocera: cocto ui meterai parte inel catino. Qui tre rossi do
 ui: & quando sarae alquanto refredato cum il giassrāo lī dissol
 uerai: & di nouo le apparecchierai iel lauezo riponēdolo: & cū
 specie lo inspargierai.

Rexi in che bruodo tu uoi.

Exi apparecchierai al modo dil farro. Alcuni nō lī me
 teno lī ouī: questo lasso in tuo arbitrato: impo che se
 za etiam si puode fare.

Meglio in piadena.

Eglīo cū aqua calda ben lauato: cū brodo di carne cū
 lento fuoco lōgamente cuocera: & spesso messederai
 cū la cullieri: ouero cū la captia lōtāo dal fūo il gouer
 nerai: dapoī cū giassrāo acio sia piū colorito meterai i rauola.

i ii

Viuanda di pane gratato.

L pãe trito lasseraí alquãto bulire inel bruodo di carne: & quando lhauera un puoco bulito: meterai in q̃l medesimo lauezo un puoco di caseo trito & come el sia alquanto amoiato: il messederai cum colore giallo: questa uiuanda parerà piu grata. Brodeto che si chiama uerzuso:

Vatro rossi doui freschi: megia uncia di cinamo: zucchero uncie quatro succo di narrancie altretãto: aqua roxada uncie due: cum il baculo rotundo siano menate insieme: & riducte in uno corpo: & cocerali al modo come habiamo dicto che debi cocere il brodeto giallo. Nõ sarà etiã fuori di proposito agiungerui il giassarano: acio el sia piu grato. Questa sorte di uiuanda precipuamente lestate si riputata salubre: impero che certo molto & bene nu. risse: rinfresca il figato: & reprime la colera. Piusore sorte uiuanda di faua frãcta.

A faua diffracta bene munda & lauata ponerai al fuoco. Et quando la in cõincia a bulire tu exprimerai la prima aqua: & la apparecchierai cum tanta aqua fresca che la sopra auãza di duo dedi: agiungendoui tanto di sale quanto sia basteuole: lontano dila fiãma per il fumo: & e necessario che la boglia coperta tãto longamente che la sia cocta & riducta come pulenta. Dapoi si debi menare tanto inel mortaro fino che la si faci tutta in uno corpo. Et di nuouo riposta nel lauezo scaldisi: & quando la uorai ponere nele piadene: tu lapparechierai i questo modo. Taglierai una cipola minuta i una pignata cum olio buliente la cuoceraí: & cum uno poco di salua la conceraí: o uero cum fichi tagliatiui dentro o uero cū pomi cocti infere tagliati: o uero cum uua sicca. Questa bugliendo dicssi ponere nele scudelle. Sonnou i etiam alcũ che cum

specie la inspargieno.

Faua in friffora.

Aua cocta & colata da laq̃: & cū cipole figit: saluia & cū piuxore altre herbe hodoriffere iela frixora cū grasso: o uero cum olio bene uncto. frigierai: i pignata o uero in piano distesa in forma di pinza: & le infunderai cū specie.

Viuanda di bixi.

I bixi fa che boglino una uolta cum carne salata porcina. Et tracti di laqua posta nela friffora cum fete di carne salata. & maxime di quella laquale la macra si distingue dala grassa apparechierai. Bene ampo uorebe che qlle fete prima hauesti un puoco fricte. Dapoi aggiuntoui un puoco di acresta: un puoco di uino cocto: o uero un puoco di zucchero cum cinamomo: & poi in tutto cocti caldi si māgiano. A questo modo etiam cuocerai li fasuoli.

Viuanda di carne.

Arne macra alexa minuta taglierai: & tagliata in brodo grasso di nouo per megia hora cuocerai agiungēdoui prima la pulpa dil pane trito puoco peuere giffano puoco: & quādo farae alquanto refredato: ou i dissoluti & dibatuti & caseo trito: petresēolo amaraco: cioe menta minutamēte taglierai cum puoca acresta. Massedate tutte queste cose insieme: & menate: in quel medesimo lauezo concierai: & cū le culliere o uero captia lentamente menando: a cagione che la materia nō si reprehendi in balote. Questo medesimo potrasifare di li interiori: & di li polmoni.

Viuanda di budelli.

A che li budelli siano bene mundi & cocti: & poi posti inel lauezo al fuocho cum qualche osso di carne salata acio che siano piu saporiti & habi respecto di nō

i iiii

li aconciare cum sale: & quando sarāno cocti: & tracti fuori: li
taglierai in peci non grandi. Dapossa uiagiūgi mēta: saluia: sa
le quanto sia bisogno. Et fa che di nouo cum queste cose agiun
gete boglino un pocheto. Et dopo cocti sarāno & posti nelle
piadene o uero scudelle: li inspagierai cum specie. Sōno alcuni
che ui ifundēo il caseo trito.

Viuađa di budelli di trura.

I budeli di truta bene lauati & megī cocti: cū poche
to peure trito: perrefemolo: menta & saluia minuta
mente tagliati aconciarai: & quādo li hauerai aconcia
ti ne le piadene: tu li inspagierai cū bone specie dolce.

Oui di truta aconci che si crederae che siano bixi

E oue di la truta apparecchiate aconce & cocte: tracte
tracte dil lauezo. & partile in peciolini: & acio che il
bruodo pari essere piu turbido: torai di la pulpa o ue
ro molena dil pane: & amoiato cū questo bruodo il messederai
o uero cum il bruodo di pesce il triderai. & p il sedaceo il cole
rai. Se p il tēpo potrai hauer di il dicto brodo q̄to che basti ne
torai: & cum questo uiagiungerai le specie giassarano perrefe
mulo. & menta tagliata: & posto tutto nel dicto lauezo: di no
uo esse oue cuocerai & tu dirai al mangiare & al uederle che sia
no bixi.

Viuanda di lactuche.

Inouo le lactuche: & maxime dil megio cioe li coresini cū
uno ouo & cum le zuche: cum acresta cuocerai.

Viuanda di pomo roseo.

Omi rosei per il colore io penso che siano cussiappel
lati: li cuocerai cum bruodo di carne. Et quando sarā
no apresso la coctura: in quel medesimo lauezo acū.

cierai uno puoco di petresemolo & menta tagliata. Et se la uo-
rai fare piu spessa: tu il farai cum la pulpa dil pane come habia-
mo dicto de le oue di la cruta. & facilmete la inspissierai. Et qua-
do inele piadene tu lhauerai acunciata: tu alhora la potrai ispar-
giere cum optime specie: & a presenterai nela mensa.

Similia in tale muodo si apparechia.

A similia cioe frumento franto come farro in bru-
do grasso & bugliente meterai messedandola al conti-
nuo con la culliere on uero baculo rotondo. Per me-
za hora boglia con fuoco di carboni & lozi dala fiaama acio no
riceuesse el fumo cocta & posta in scudelle cum caso gratato &
con specie aspergi: & in tempo di dezuno con zucharo & co su-
go de mandole & aqua rosa potrai apparachiare & cuocere sen-
za bruodo grasso questo zouera a Marso che ha una frequente
tosse.

De lapparechio de rauì in patina.

Aui bene lauadi & mundadi si tagliano i fette: & opti-
mamente in bon brodo grasso cuosi. Cocti & pista-
di ritornali al fuoco se tu puoli co meglior brodo che
il primo con un pezo di carne porcina salada: & metiui dil pe-
uere trito: & um puocho di giafrano: & con essi leui un boglio:
leuali dal foco & manda in tauola: de questa uiuanda non man-
zi il nostro galba elquale se sforza retener la urina.

Di lapparechio di finochi.

I finochi si coceno quasi come la brasicha cioe la uer-
za: ma meglio si dieno tagliare e cocere amano el pe-
uere la carne porcina salada on uero olio al suo ap-
parechio:

¶ iiii

Exitio romanico cussi si apparecchiato:
Arina ottimamente buratada: & ipastada cō aqua &
facti sfoi longi & morbidi & riuolti su la mescola nō
siano molto subtili poi siano tagliati p largeza de un
dedo piccolo che parino binde ma longi quāto e stoio: & nel bro
do bugliente si dieno cuocere: & se li tempi richiedesseno che si
cuocesseno in aqua dali dil butiro cū puoco di sale. Cocto me
ti impiadena con butiro: zucharo: specie dolce: & ala mensa ra
presenta.

Exicio frumentino: si preparato in tal modo.
O frumento exitio: si fa quasi come el romanico pre
dicto: ma el si fa alquanto piu grosso: & poi si taglia
piu minuto: el suo apparecchio fassi come lexicio ro
manico predicto.

Viuanda di radice di petresemoli
Adici di petresemoli ben lauade: & se le fussen dure ca
uali il legno: in brodo di carne cuoci le Cocte & tagli
ate minute: cū peuere: giafran & in altro bruodo non
men bono che il primo ritorna al fuoco. doue fali umpoco bu
glire: & poi nele piadene apparecchierai.

Zuche fricte: cussi si apparecchiano.

Vra il scorzo ala zucha: & per transuerso in sonde su
btile taglia ponine in lauezo & facino un boglio poi
trale del lauezo & distendele sopra una tauola a sugar
si. Et in uoltate in farina & in sale minuta frizile nel olio. Fricta
metila in piadena: Habi il sapore facto di aglio & fior di fino
chi. & cū uno mollo di pane amoiado & dissoluto cū acresta i
modochel sia piu chiaro che spesso: & colalo p il ramiso chia
ro: & in fundilo sopra la piadena del fricto. Sōnou i etiā alcu
ni che la acresta solamente cū il fior di finochi infundeno: & se
tu uorai il sapore giallo azonzili un puoco di giaffarano.

Viuanda di codogni.

Odogni in bruodo macro cuocera: & pestali: pesta di cū succo di mādoles: cū brodo di uidello o uero di polli distridalo & colalo per il tamixio chiaro & butalo in lauezo: azonzili poi giengero trito cinamomo: cioe specie dolce: zucharo & uno puoco di giassarāo: & metilo: il fuoco sopra li carboni: luntan da la fiāma: & boglia lentemēte: sempre messedando: Sono alcuni che butiro o uero grasso fresco colato ui pongono. cocti & in piadena posti cum specie & zucaro asperzi: & porta a tauala: Viuanda di faua farcta piena.

A faua grossa quanta a te piace: metila a mole: & lassala tanto in aqua che la diuenga molificata et tenera dapoi cum uno coltello che tagli bene fali uno buso dala pte dila semenza nera di sopra a forma duna chieriga: & glia uia quella parte d. scorzo in modo che quello che dētro nō si artegui p ilqual buxo trazi fuori la polpa del scorzo: et fa si che nō rōpi la scorza et serua tal scorze quella piu quantita che potrai: habi poi mandole bianche ben pistade cum aqua roxata et cū buon zucharo: et di tale pasta empi li scorzi: et poi metile al fuoco in una pignatela ouero in padela senza aqua: et cū lento fuoco di carboni le cuosi uolgedoli destramente cum rispetto sempre che non si brusino. Cocte ponile nele scutelle cū buon bruodo et petresemoli incisi minuti: et altre herbicine cū specie inspargile et manzisi calde et il simile potrai fare dila faua minuta.

Viuanda canabina: ad altro modo.

Iuanda canabina p dodexe persone cōuidate fa in questo modo. Tuoli libra una di canabi cioe somence di caneuo bene mūdo. et tanto cuocilo che el si sfendi. Cocta insieme una libra di mādoles: et azōziui molena di pane

pistata in mortaro: & cum brodo magro tridale insieme: & dis-
solute colale p il ramixio & metile nel lauezo al foco. & spesso
messeda cū la captia agitādo: & quando sara quasi cocto: azō-
zige meza libra di zucharo: meza onza di giengero trito: un po-
cho di giassarano cū aqua roxada & cocto in tutto partilo nele
scudelle inspargila cum specie dolce & manda nela mēsa. Io pē-
so che questo sia simile ali baricocoli di senesi: perche de molte
cose laudabile se fa uno tristo manzare: perche difficilmente se
padisse: & genera dolore & fastidio:

Viuanda di carne cussi sapparechia:

Er diece persone libra una di pāza porcina: o uero ui-
tulina bene aleserai. Cocta & poi tagliata minura cū
megia libra di caxo uechio cum uno poco etiā di fres-
cho & grasso: & cū herbe odoriffere bene tagliate: peuere gien-
gero & garofili triti azōzi: & messeda bene incorporando insie-
me. Sono ēt alcūi che nō hano p i cōueniēte agiūgerli il pecto
dil capoe pesto. Tutte qste cose cū faria bē biācha & neta redu-
cta i sfoi subtilissimi & tagliati i peci grādi come possi ipir: grā-
di come una castagna. & empì del pastume preparato: & ben i
uoltata poni nel lauezo cū brodo grasso cororado di giassara-
no & lascia cuocere: & cū puocha coctura si cuoceno. Redule in
piadene cum caso trito o uero gratato & specie dolce aspergi e
Puossi fare tale uiuanda di pecto di faxiani perdice & di altri.
animaleti simili uolatili: Et diremo a questa uiuanda mortade
le castegnole: quātuncūq; lauatore li dica el nome sopradictō:

Esicio sciciliano preparamo in questo modo.

Arina bene buratada & bi ancha cū chiare di ouia aq-
rosata & cōmuna bene ipastada: & ridula in pastili o
uero sfogli subtili cōe una paglia: lōghi uno someso distēdili:
Et qui habi uno stillo di ferro alquāto subtile & cauato nel me

gio: et cum il capo i cauado taglierai super il foglio: tuoli quel
che tagli et lascia il resto. Dessicata al sole tale uiuāda durera p
duo et etiā tre āni. Maxime se dil mese dagosto sara ipastata et
siccata: se cū la luna crescēte sarāno ipastati. Inel bruodo gras-
so cocte et in piadene riducte cum caseo frescho et cum specie
dolce debi aspergierle et uoleno duo hore di coctura.

Viuanda dicta uermiceli:

Arina preparata cōe habiamo dicto di sopra et impa-
stata riducta in sfogli tagliati in peci a lungeza et lar-
geza duno dedo: et chiamerali uermiceli: Al sole be-
ne dessicate p duo āni: et piu si conseruerano. Cuocessi p spacio
duna hora in bruodo grasso: et in la piadena appechierali cū ca-
so frescho et specie dolce. Et a tēpo di degiūo cū succo mādoli-
no & cū lacte caprino cocili: ma pche il lacte nō richiedi tāta co-
ctura: fali priā buglire alquāto i aq: et poi cum la pte di laq: et
agiogiui il lacte et cōpi di cuocerli. Cocti cū zucharo ricordati
di inspargierli. Et turre uiuāde di farina uoleno tale coctura:
et nō li cuocēdo in lacte fali coloridi nel brodo cū il zaffarano.

Viuanda dicta minutal herbacelo cioe uiuanda di heroe

Oglie di uida et di bugulosa: quādo il lauezo boglie
broale: et subito trale fuori: et poste sopra una tauola
cum petresemolo et mēta cruda tagliale minute: et ta-
gliale minute: et tagliate pestale nel mortaro: et in lauezo cum
brodo grasso apprechiale. Puoco bogliāo et cocte cū il peuere
trito aspgile: et in scutelle manda in tauola calda.

Rexi in mandole cūti fino apparechiati:

Er diece pfone megia libra di rexi cū aq tepida lauadi
duo ouero tre uolte: lauadi et cocti distēdi sopra una
tauola in pēdente: do mentre che laua esco fuori. Apparechia-

di dapoi nel mortaro cum una libra di mandole pelade pestate cum aqua fresca inel lauezo per el tamixio colade meza libra di zucharo azonzi: & lórano dala fiāma sopra li carboni mesedadi cum la captiola p il fumo: & necessitali bulire meza hora. Et in questo modo puoterai cuocere li rexi cum lacte caprino: Et pche presto riceuono il fumo: pero se questo occorresse: tu li libererai dal fumo in questo modo. Tuoli li rexi in tale muodo dil lauezo & metili in uno piatelo o uero catino & nō tuore q̄li che sono sul fondo dil lauezo: o uero di quelli che si tengono ale bande dil lauezo: & quelli aspegi cum puocha aqua fresca & metili in uno panno di lino bianco & mundo & expri mi bene laqua fuori. Et questo replica tre o uero quattro fiate: & li trara il fumo: puoi tornali a cuocere in altro lauezo se non fusseno cocti: & essendo cocti & rimeti: i a scaldare cū uno poco di bruodo grasso & in tale muodo leuerai etiā il fumo al farro: & altre uiuande simile: & niuno e piu efficace modo di questo a trarli il fumo.

Viuanda mandolinar

Ibra una di mādole bianche cū la polpa dil pāe remolito pesterai. Pestade & dissolute cū aqua fresca inel lauezo p il tamiso funderai: cioe colerai: & al muodo dicto di sopra cuocerai: agiungendoui meza libra di zucharo. Questo ama puoca coctura: & piu tosto liq̄do che spesso mi piace. Sōnouī etiā alcūi che li agiōgēo uno poco di aq̄ roxata:

Esicio di la pelle di capi di polli.

E teste ouero li capi di poli quādo le hauerai lessate le uerali la pelle dintorno. & maxie quella dil collo. Tagliala in peci ptida & di nuouo in bruodo grasso per meza hora cuocerai: agiōto giāffarano p farla colorita. Et posta in piadena cum caxo trito: & cum specie conspargile. & calda nela mensa ríponi.

Bruodo in cexere rosa.

Na libra di cexere rosa: & quanta piu ti piace lauerai cum uno puoco di aqua calda: Et lauada & appare chiada inel lauezo senza laqua che la die bulire cū meza oncia di farina: un buoco di olio & sale per uinti grani: peure franco poco: cinamomo: pesto: & cum le mae mesederai p buon spacio. Poi la meterai al fuoco cum tre ingistare daqua a giungendoui foglie di saluia & di rosmarino: & radice de petre semolo tagliare minutamente: & tanto bogliano che si reducano per octo scutelle. & quando che apresso che cocta li instile. rai umpoco di olio: & se per amaladi la festi: nonui mettere olio ne specie.

Bruodo inel pane: si prepara cussi.

Re pani rota la costa con la schena del coltello & ben lauata la crosta & pestali: & pestadi distedi sopra una tauola. Poi libra una di farina & posta sopra la tauola in forma dun circulo & in farinata la tauola sul fudo cioe nel mezo dil cerchio dila farina: poi quatro on uero cinque chiari doui ben roti & dissolute & incorporate con il pane & cō la farina & bene messedate & riducte alla forma di anesi cioe aquel la grandeza: cō il criuelo criuelarai la farina da quella forma di anesi: & quello che trarai fuori dila farina distendi sopra la tauola: che el si secca & siccata la materia: quando la uorai adoperare ponila inel bruodo grasso cō foco lento per meza hora il coserai & cō zafrā el colorirai: & basteraiti per diece scudele: dieffi inspargire con caso trito & con specie.

Bruodo in zuche: si prepare intale modo.

A zucha in brodo o uero in aqua con pochi cipola cocta & minuta tagliata inel lauezo colerai per la captia forata: doue sia bruodo grasso cum un poco di acresta

& giafrano : & quãdo hauera umpoco buglito leuala dal foco
& un poco fredata: duo rossi doui con poco di caso uechio tri-
to & dissolui insieme: & tornela al foco acocere messedãdo al
continuo a cagione non si apicino in balotè & in pedisca la co-
ctora: on uero non si brusiano traslatale inele scutelé & con le
specie aspergierale. Lacte in le zuche: q̃sto e lapparechio.

A zucha lessa: & collata fuorilaqua p el criuelo o ue-
ro p la captia forata fundila: & in lauezo con succo di
mandole: & in ultimo con lacte caprino boglia: da-
po sia agrestato on uero facto dolce cū il zucharo secūdo la
petentia d'li conuidati azonzerai. Carabazo ala catelana.

A zucha chiamata carabaza ala catelana ben mūdada
in lauezo posta cū lardo tãto al suocho laboglia qua-
tro hore spesso messedãdola sopra al fuoco di carbo-
ni. Poi brodo grasso & giallo & zucharo & specie apparecchia-
do inel proprio lauezo azonzi. Sono alcuni che duo oui cum a-
cresta & caso trito & disoluto: & messedata: come inele zuche a-
biamo dicto none senon aproposito a farlo.

Bruodo in faua frescha si prepara.

E faue pellerai al modo che fai le mādule cū laqua cal-
da. In lauezo con bruodo grasso cū carne porcina sa-
lada meti al fuoco doue quãdo sia quasi cocta al tuo
iudicio petresemolo & menta minute tagliate azonzerai. Cuo-
sere etiã a questo modo gli altri legumi si debeno con la pelle:
ampo: & non peladi come la faua.

Ver uso a tempo di dezuno.

Andole mundate dale scorce: & peste & trite cū pol-
pa di pane in beuerato in acresta messederai & dapoì
giungerai succo di la rance: pocho zucharo & aqua ro

fata: zafran poco: & incorporate p il tamiso cioe sedacio cole-
rai inel lauezo: & farai luntano dala fiamma bulire un poco mes-
sedado sempre & uolgiendo.

Leucofago a tempo di dezuno.

Andole bianche libra una e meza: pestale bene & pul-
pa di pane bene moiado i bruodo di pess; o uero nel
cuocere azonziui la polpa dil pane predicto. Dapoi
pesta meza libra di pesse marino on uero fiminale polpa di lu-
cio lessa con mandule: on uero cum succo di larançe on uero
cō acresta: aqua rosata zenzero uncie una: zucharo uncie octo
ad messederai. & reducto quasi tutto in uno corpo: colerai inel
lauezo per el sedazo. & fa che cō foco di carboni largo dala fiam-
ma boglia um poco. & ricordati di messedare al continuo.

Bisi a tempo di dezunio. si preparan.

Parechia li bisi a tempo di degiuno cō lacte di mado
le. p ragione come abiamo predicto nel lapparechio
dil uerzuso & nel leucofago:

Minutal cioe uiuanda di herbe.

Rbe familiare in aqua bugliente posti. & subito tol-
te fuori. & tagliate minute. Dapoi nel mortaro bene
pestadefa che bogliino fino siano cocte & come si cō-
uene azonziui dil zucaro.

Minutal ad altra maniera cioe ut supra

Rbe domestiche. come di sopra habiam o dicto. co-
cte & tagliate i bruodo de carne grassa on uero i oglio
on uero in butiro cuoci. Questo cibo e di puocho
nutrimento. tosto si padisse: moue il corpo. & cresce la genitu-
ra. & seda il lardore de lurina.

Viuanda canabina: cioe di caneuo: in altra forma.

Emenci di canabi cioe di caneuo: & pomila in aqua a moio per un di & una nocte: & quel che stara di sopra laqua butalo uia. Lo resto tuoli con mādole bianche pesta bene. Pistade dissoluile cioe dist adale con brodo de pesse: zonzendoui um poco di zucaro & aqua rosa: & cuoele insieme ben messedādo per uno octauo duna hora: tal uiuanda none bona p amaladi. Di questo cibo dice cassio eminia che niēte po essere pegio di questo.

Torta brasica: ala romana cussi si apparecchia:

On le mā torzerai le uerze: & in aqua bugliente ziterai & meze cocte el bruodo proprio gitato uia: metile in unaltro lauezo: & inuolzerai lardo ben pistato: azonzerai possa rāto bruodo grasso che basti: poco uole bulire pche non rechiedi gran coctura. Questa cōe si dice nela brasica noce al stōacho & ala testa: per questo corpelio ben chel sia romāo q̄ste uerze le refuta cōe cosa catiua. Brasica cioe uerze.

Viuanda giala.

Er diece persone: libra una di mādule cum le mēbra nule cioe cum cum le scorce pestera i apresso. A queste del capone lesso on uero di altro bon uolatile torai il pecto: quattro rossi doui: meza libra di zucharo: cinamomo cioe specie dolce zenzero trito poco: giafrano poco piu: tridale insieme: & cum bruodo grasso & acresta dissolui: & p el sedazo chiaro colerai nel lauezo: & largo dala fiamma cū fuoco di carboni fa bulire sempre messedādo: & ha bisogno di una hora di coctura che boglia suauemēte. Sono alcuni che bugliēdo agiungeno do unce di grasso porcino on uero butiro fresco: cocto posto nelle scutelle on uero piadene: aspersi con le specie. Que

sta nutrisse: alquãto graue al padire: larga il corpo: i grassa gio-
ua al figato: & ad qlli che hãno doglia on uero affãno al core:

Viuanda in fior di sambuco in dezuno.

Er dode se persone itẽpo di digiũo. Tre unce dil fior
P secco dil sambuco: põi p una hora ibeuerare: & poi
struca lieuemẽte laqua fuori: & lamitadodi qste fiori
cum una libra e meza di mandole mundate pesterai: azonzeli:
pulpa di pane ibeuerato e moie: Meza libra di zucharo puoco
giengero: & se tu la uorai giale zunzeli un puoco di giastrano.
Queste tutte cose pestade p el sedazo chia nel lauezo funderai
& come comincia abulire: butaui l'altra mitade di fiori dentro
integri: cocto cũ le specie nelle scutelle aspergi & calida põi ala
mensa. Gioua al pecto ala melãconia: & amarouele: come nel
sambuco abiam dicto.

Zanzarele bianche.

Er diece psone: libra una di mādole purgate cioc bian-
che cum un puoco di fior di sambuco bene pesterai
& pestate cũ aq fresca dissolue p il tamiso nel laue-
zo funderai: & di questo debine riseruare un goto. Poi duo pa-
ni gratati: & diece chiare doui ben rote e batude: meza libra di
zucharo & con goto de roba referuasti debi tutte duo qste co-
se incorporare & dissolui & quando comencerano abulire tu
le buti nel predicto lauezo. Queste non sono da messedare
con la capriola. Quando comencerano di uenire spesse & tu
le poni nele scutelle nela mensa: ricordati sempre cum specie
dolce inspargierle. Queste mol fican il stomaco: commoue il
corpo: & la disuria guarisse.

Leucofago ala catelana:

Fr diece conuidati: libra una mandole pistate cõ bro-
P do grasso di uedello on uero di pollo dissoluto & cõ
do once di farina di resip per il sedazo infundi nel laue-

K i

zo & cō lento fuoco p una hora di coctura messederai acio che la materia nō si adunisse insieme: dapoī meza libra di zucharo & il pecto dun capon aleffo pesto meterai dentro. Cocte ui zō zeraī aq̄ rosata & subito preparala nelle scutelle con specie dolce inspargiēdole: & mandale ala mensa lietamente. Impo che questo bene nutrisse: et il corpo larga: tardeto al padire gioua al figato: il corpo stringe: & dequi e che el nuoce ali colici.

Finiſse lo libro septimo cominza loctauo.

Qui diremo dīli cōdimenti liquali il uulgo li dice sapore.

Erto pare che non era assai ad hauere scripto tante uarie gieneratione di cibi & diuerse uiuande: se etiam ala già morta appetētia con li speroni: de diuersi optimi saporī non hauessamo con diligentia excitato lappetito piu tosto questo penso sia stato atrouato a fine di bene che in mala pte. & impero se questo e sta facto per quelli che per eagine di egritudine: onuero p superchi caldi: on uero anchora per honeste fatiche riceuute gli fusse stato dala ofesa natura diciso il desiderio di mangiare: & alētato laperito: & p ridure la natura in termine di recuperare lappetentia hāno a trouato il modo di tanti & si diuersi saporī: intale caso uoglioli piu tosto comēdare che biasmarli. Ma se questo huesseron a trouato: a fine di luxuria: libidine & intemperantia: come aldi dioxi si facto. Certo io tengo che tali saporetī. nō solamente fuserō da fir exprobatī: ma etiam al tuto digni da reiicerli & propulsarli dal hūano consortio come perfidi inici: conciosia che essi sōno acerrimi instrumenti a prouocare: cōmouere & excitare la libidie. Et io ho ueduto piu uolte non solamente a roma doue alcūi homini come nostri si nutrissero con maxima spesa: ma etiam ī piu xore citate di italia che se fa facēde assai & richeze hāno: inelleq̄

le molti si soni trouati liquali per esser istati dedicati ala gola & al uentre: & con grassenza & grande frequentia di usare uari cibi: hāno perduto il desiderio & lappetito dil mangiare a uun tracto. Et da poi hāno promisso grandi premii: ad coloro liquali liabino a trouati medici: on uero qualche altra sorte persone le quale li hauessen ridotto & limato il stomacho ad la fratescente gula & etiam distalentata & hauessen facta cū quale meglio uia & muodo si hauesseron uoluto: pura che li hauessen desledati: & prouocati & excitati a la appetentia dila ingluuiosa gola da fir biasmata. O grāde & sūmo idio: quanto horo il di dozi si dispensa & geta uia per tale spese: meritamente da fir biasmate & dammate. Ma ritornerō ala causa nostra: & serae piu utile cosa che andare piu oltre multiplicando reprehensione a cui forse sono incorrigibili. Liquali quātunque uiuano in temperata & dissolutamente: tamen desideran essere riputati uiuere temperatamente. Per beneficio di la natura & per ricreatione & sustentamēto dil corpo: io adūque proponero lapparechio di molti sapor: a cagiōe che li corpi opressi da honeste fatiche possino ristaurare li debilitati appetiti: & non ad altro fine.

Condimento cioe sapore bianco.

Er il numero di cōuidati a discretiōe ma mādole biā che pisterai: agiūgendoui pulpa di pane priā ben moiato & ibeuerato nela acresta: giēgero biācho trito q̄to che basti. Questo sapore cū acresta ouero cū succo di larāce dissoluto: & p il sedazo nel cadio ifuso. Et se dolce il uorai cū il zucharo lapparechierai al tuo gusto. Et posto neli scudeli ni nela mensa dummentre si mangianole carne alexe: o uero il pesce aleffo : & cum specie o uero senza il poterai usare altuo

K ii

piacere. Questo mangiare puoco nutrisse: graueto da padire:
tamen zoua al figato: & quello refresco.

Condimento o uero sapore camelino?

c Vm uua passula a discretioe secundo le psona che ha
rai in couiuiio: cū fete di pane brustolate: & in uino ne
gre imbeuerate: bene pesterai insieme: & pistade cū
uino negro: uino cocto: acresta o uero aceto come piu ti piace-
ra dissoluerai in cinamomo trito gariofali che basti: incorpore
rai: & p il sedacio o uero tamixo colerai nel cadio: & al tuo pia-
cere in scudelini ponerai al conuiuiio. Bene si concuoce inel stōa
cho nutrisce & si padisse: stringie alquanto il corpo: uenere mo-
ue: conforta il stomacho el figato.

Moreto chiamato falsa pauon:

r Ossi doui duri a tua discretione secundo li conuitati
linteriori di poli bene lessadi: mandole brustolate per
numero di conuidati: pesta bene insieme. Triti cū acre-
sta axedo disolui per il sedazo inel lauezo infundi: giungiendo
tanto cinamomo giengero & zucharo che basti: poca coctura
uole tale moreto: & cum giassarão cum la captiola bene incor-
pora: & colorarlo debi. Nutrisse questo: & e a proposito 'al fi-
gato: tamen e graueto al padire.

Tuceto di sucini sechi.

Vcini sechi in uino nigro bene ibeuerati: & exosati cū
poche mandole nō pilate cum alcūe fete di pane bru-
stolate & in q̄l medesimo uino inelquale humetasti li
sucini insieme pista & pistade cum acresta uino negro: uino co-
cto on uero zucaro dissoluerai & colerai: giundendoli alquan-
to di specie. & maxie cinamomo. Questo puoco nutrisse: tuol
lappetito nō gioua al stomacho: tamen la colera discaccia & re-
prime: il figato calido refrigera.

Moreto uerde.

Etrefemolo: cerpilio: herbere: non tropo & altre herbe odoriffere poco giengero: cinamo: poca sale insieme pista: trite disoluile co aceto forte & p el setazo in fundi in catino. Se laglio ti piace piu o meno secundo lappetitia. Questo poco nutrisse: scalda il stomaco el figato: graueto al padire: le opilatiõe tamẽ apre: & suscita lappetito dil mǎgiare: & al tempo di formeti in herba: e bone le folie.

Moreto persicino.

Andole mũde adiscretione per le persone che hauerai m cõ pulpa di pane moiado i acresta incorpora insieme pestado: pestate azonziui giẽgero cinamomo: & acresta & dapoì uino negro. succo di pomi grati disolui & p il sedazo chiaro in la piadena infunderai o uero in cadĩo. Sono alcuni che ui agiungeno sandali rossi triti. Questo mǎgiare poco nutrisse: sta assai in stomaco: la colera tamẽ reprime: & al figa. o caldo gioua: & ralegra il cuore. Moreto gienestino.

Oco giafrano: duo rossi doui cũ mandole ben pista re: disolui cum acresta: azonzili zẽzero trito: passa tutto per el tamiso inel catino: & meti poi i scutellini nella mensa: tardo e al padire sarae di molto nutrimẽto: giouera al core: & al figato. Moreto di uua.

Va nigra insieme cũ la pulpa dil panc apparecchiata nel u mortaro & pesta cũ puocha acresta on uero aceto me federai a cagione non si faci piu che nõ bisognia dolce Queste cose farai bulire p meza hora: azõzeraicinãomo & giẽgero trito: & quando hauerã bulito: colerai quãdo sera si edato p el sedacio: & in scudelini apparecchierai Questo si cõuene al stomaco & al figato: il corpo larga: bene nutrisse: & facilmente si padisse. Moreto di more.

K iii

Andole cū polpa di pane bene pistate le more etiā lie
uemente pestate acio nō arampi li suo ossi de dētro. Ci
namomo & noce muscata zonzili cō giengero trito:
& p el sedazo inel catino infundilo. Poco nutrisse: sta lungamē
te nel stomacho: fa fastidio: ali denti solamente & ale parte dila
bocha dilecta.

Moreto di ceriese o uero merende:

I ceriese on uero che li chiami merende: tu farai sapore
i cōe habiāo dicto dil moreto uinaceo cioe di uua. Le
tamen deferente di colore. & di sapore: piu & mēo di
quelle cose azonzendoui: lequale hauemo predicto che si pole
preparare. Et in quāto el nuoce o gioua. Le garbe strengeno il
corpo: exaspera il stomacho. Le dolce sōno cōtrarie al stomacho:
induce uermi ai puti: putridi humori gieneran. La polpa di los
se fano urinare: moue il corpo: & questo medesimo sapore po
trai fare dile cornole di ciesa: azōzēdoli altri sapori garbi o dol
ci: & cō zucharo o uero uino cocto: & cō cinamomo: ouero pe
uere e zenzero: adapterai al appetentia tua: & il gusto tuo ne fa
rai il iudice.

Del senauro.

L senauro quasi in la penultima lōga da pronuntiare
& bene che ui siano di tre sorte: li greci tamē hāno cō
uertito la letera. u. in. a. & questo nui usemo nele uiuā
de & sapori. La prima sorte e gracile. lalera e simile ale foglie di
raui: & il tertio ala semenza di la rucha. Loptimo e quello di le
uante & nasce dase medesimo senza ueruna cultura: tamē se el
si strapiado el cresce melio. Al sēauro Pythagora li diede il pri
cipato: p la sua uehemētia impo niuna altra cosa piu forte nele
narre & inel cerebro penetra. Et li uenēi di li serpi & di fungi dis
caccia secondo lopinione di saui p la sua calda forcia & secca: as
se el sia utilissimo al stomacho: opera cōtra li uicii dil pumōle:

La tosse uechia lieua: fa facile il ragraffare a spudare. A qlli che
troppo suspirano si dato in cibo. Al sentimēto & al capo cōstra
nutamēti purga. Il corpo molifica: el mēstruo & la urina cōmo
ue: La pituita: cioe la flegma discaccia. Il mostra la forza sua si
ando cum esso uncto uno che habia grande caldo inel corpo.

Dil apparecchio dil senauro.

Enauro fino & giallo: posto amōio ia aqua per zor-
nidoi spesso mutandola accio si faci piu bianca &
piu temperato imbeuerato: azōnziui mandole pista
te & se prima auesti pestato il senauro: pistalo dīouo cū pulpa
di pane in acresta moiato. agiungendoui: tre o quattro peri ro-
stiti & doi codogni arosti soto la cenere: & mundati dale scor-
ce pestali nel mortaro tridati cum un goto di odoriffera malua
sia: gariofoli triti noce muscata poca: macis pōchi: cināomo co-
piofo. uin cocto o uero melazo di tutte questa cose la quantita
te el peso p ragione si debi meterui. Se il senauro sara stato libre
il cocto libre melazo libre mādole libre cinamomo uncie
trito nuoce gariofoli uncie macis uncia tutte bene trite cola
de le mādole peri e codogni p il sedaceo. Ma prima i luogo di
meterlo amōio & dil cābiāli di laqua. Alcuni il poneno il senau-
ro i uno pāno di lino grosso abi laqua in una caldaria abuglire
& il sēauro aligato nella peza tu ibeueri nela caldiera. & poi fra
duo taglieri struca fuori laqua. & qsto reitererai tante uolte che
laqua ui escha fuori dil pāno chiara & serua da pre: poni li pieri
cū li codogni abulire cū el melazo o uero col cocto: p uno bo-
glio tāto che si incorpori i sieme: possa trida il senauro cū il me-
lazo on uero cocto: tanto dabatēdolo i sieme che si icorpori in-
sieme & come leua leuesiche dentro: allora ui zeta dentro le spe-
cie predīcte emesseda bene insieme: sono alcuni che ui mete-

K iiii

no. duo on uero tre noce moscate integre & duo caueti di cane
la a bulire insieme per darli mior odore: & poi si traze fuori: &
simeren solo le specie predicta trite: ma poi ponerui sandali ro
si triti uncia una: & charato uno di muschio per darli odore &
dopo che bene incorporata sia & ridotto tutto in uno corpo la
potrai gouernare in ordigno di pietra on uero di legno & con
seruarsi p uno anno messedandola spesso: & quanto piu spesso
la meschi e migliore. Senauro cioe mostarda rossa.

Enauro uua passula per ragione dil peso dela mostar
da predicta. Sādali rossi triti: fete di pane bustolate
dopo che auerai preparato il senauro con le cerimōie
pertinēte: poi pestera i q̄ste cose insieme & cū acresta on uero ase
do & cū uino cocto dissoluerai: & inella piadena per el sedaceo
transmeterai. Questo menochel predicto scaldera: moue me
no la sede: comodo al nutrimento.

Senauro in pecia assucto.

Enauro cū le cerimonie pertinēte al peso quāto ti pia
ce: cū uua passula nigra bē pistata pochi gariofili tri
ti cinamomo grassamente: messeda insieme & redu
lo a bona spissitudine: & al sole seccherai fane balore a factione
di pirole: o uero morselleti: & ponerai ad siccare sopra una ta
uola pulita. & serua in uaso di legno. & potrai portarne doue ti
piacera a camino. Et quādo la uorai usare. cū acresta ouero ace
to o uero cū uino cocto il dissoluerai: & tracta di le recepte su
periore cum poca differentia.

Moreto celestino in estade.

m Ore rosse pestade cum mandole pestate messederai:
poco giēgero trito dissoluto cū acresta o cū asedo: fa
passare p el sedazo Puoco nutrisse: tardo al padire: fa

fastidio alquãto: tamẽ gioua al figato.

Peuerada giala in pesce.

Ere di pãe brustolate: uno puoco di uino negro & uino cocto pestado & incorporado fa bulire: cocta colala p il sedazo. Et poi la preperai cū peuere trito & cinamomo Al iudicio dil tuo gusto forte & dolce. In questo io ho cõcessa lauctoritate mia alcuocho o uero massara cuocha. Se giallo il uorai cū il giaffrano harai tuã intẽtione. Cõmodamẽte questa nutrisse: aptramẽte si padisse: il stõacho: el figato scalda: la flegma discacia.

Agliata di mandule

Andule bianche. & poi fare etiam cū noce & cū noce le puoco pistate: aglio bene mundato quãto ate piace & insieme bene pista & incorpora optimamẽte inspargiendo cum uno puoco di aqua acio le mandole nõ facino olio poi pulpa di pane ibeuerato in brodo di carne o uero di pesce: & di nouo pesta insieme. Dissolui la cū quel medesimo brodo se la ti pareffe spessa o dura la acõmoderai al bisogno. Se uerai si a tempo cõe dil senauro habian dicto. Questa puoco nutrisse: graucta al padire: Nõ e molto al ppositio di la uista: & scalda il figato.

Agliata piu colorita.

Vesta farai come in quella di sopra habião dicto: ma cum aqua o uero bruodo la dissoluerai: ma cum mosto o uero succo di uua negra strucata cū le mane. Et per mega hora la cocerai. & questo medesimo potrai fare cum succo di ceriese. Questa nutrisse piu che quella che di sopra habiamo dicto.

Acresta uerde.

A sturcio cioe serpillio pesterai bene cū un puoco di sale. Pestade cum acresta uechia dissoluerai & in la piadena per el sedacio transmeterai.

Moreto pāpinaceo cioe salsa.

I pāpani dile uite teneri ben pesterai: & se li uorai agi ungere aglio tenero cioe le foglie cū un puoco di pulpa di pane: alcūi grani di sale: dapoī aceto ouero acre sta tute queste cose dissoluerai: & p el sedazo inela piadena trāsferrirai. Puoco nutrissi: il stomacho el figato refrigera: scacia la colera.

Acreta cum fenochi.

Glio cū fenochi dolei pesterai. pistadi cū acresta fresca dissoluerai. & p el sedacio colerai. Aqui hauesserō il corpo gonfiato fa discrescere puoco nutrissi: il figato refrigera.

Sapore rosselino.

Osele cioe pupuli di rose che nō siano anchora bene mature apparecchia insieme cum uno spico di aglio. se tu uorai pestadi īsieme. & dissolui cū acresta. poi p il sedacio nele piadena infunderai.

Moreto di cornole da seruare.

Ornole bē mature strucate & rote cō le mane inel lauezo metera a queste dali molta acresta fresca: puoco peuere agiungerali uno puoco di sale. Et quando queste cose harāno p duo hore bulito: alhora p el sedacco chiaro faralo ridure in materia spessa: & nō molto dura: ma tanto che si puossi colare p il tamiso: & serualo al bisogno: & cū questo potrai colorate altre uiuāde: & di questo puoco ne bisogna meter ipo che lesasperai il pecto: & puoco nutrissi: tamē rīfreshail figato: & tiēsi che la colera extigue.

Pulmēto i torta:

Vlmēto il q̄le il uulgo chiaman torta. Questo nōc si dice essere stato tracto da le herbe torte: cū le q̄le si fāno q̄si tute le torte p le herbe torte che si tagliano nele torte. Et q̄sto hāno facto q̄lli di q̄sto benedecto seculo: inel q̄le

aprouo ali nostri atiq tutte cose sono state trouate a fine di bene & di uirtute: & li moderni q̃lle ala riuersa le hāno riduete a proposito di le loro gole: & di li suo corpi: i mō che q̃llo che al hora era chiaro: hora e facto ob scuro. Et nō piu uolēo torte di torte: herbecine in esse tagliate: ma le uolēo facite di bōi & optimi capōi: fasiani: p dice pizoni. & di altri optimi uolatili. Et tale p sone hora sono facti cortesi: & usano p suoi corpi tale torte Le uerze lherbere: le zuche rauī: la buglosa le loro uernacule ui uāde le hāno in fastidio: & p tanto le lassā ami & cornelio mio & meritamēte quādo li hāno cōquistate le loro richeze cū ruffia nezi adulationi lusenghe: se le usano in mala parte: & per dire moli torta & sia pitagorea o uero di frāza: cussil appelleremo: & prima.

Torta bianca.

Primo caso una libra & megia che sia fresco: & q̃sto minutamente tagliato & bene appechiato: chiari doui dodeci o uero quindici: bene roti e dibature. Megia libra di zucharomegia uncia di giēgero trito biācho megia libra di assūgia porcia. altretāto butyro fresco: lacte tāto che sia assai apoffere messedare tutto isieme. Et preparato il tuo foglio subtile & lauera posto in la padella. & tutte q̃ste cose preparate al fuoco ponila. & cū lento fuoco la cuoci. Sopra al testo metige di il fuoco acio la sia un puoco colorita. Cocta & tracta dila padela cū zucharo trito ispargila & cū aq̃ rosata. Questa molto nutrisse graueta al padire. il figato scalda. iduce opilatione. gienera il male dila pietra: ali ochi & ali nerui nuoce. Et questa & altre uiuāde & saporī & torte nele cose che si narra che giouano & che nuoceno nō intendere che tale operatiōe sortisca per una uolta che ui māgiasti. ma si itēde se quelle frequentemente usasti.

Torta bolognese.

Anto di grasso, caso quātō ne la biācha habiāo dicto

tagliarai et pisterai. T ridato che tu lauerai. herbe: pe: resemo
li: maiorana & mēta: tuti lauadi & minuti tagliati: oui quatro
bene dibatuti: peuere trito poco giaffra no: molta assūgia o ue
ro butiro frescho azonzerai: & cū le mane messederai insieme i
modo che quasi si faci uno corpo. Questa etiam i la padella cū
il foio al fuoco meterai: & quādo la sia megia cocta: acio la sia
piu colorita: butali disopra uno ouo ben aroto cū un puocodi
giaffrano. Cocta potrai pensare che la sia quādo lauera leuata
la crosta di la parte di sopra. Questa non e si bona come la pri
ma predicta.

Herbaceo maiale. cioe torta di herbe.

• Ltretato caso fresco cōe nela prima & nela secūda ha
a biamo proposto tagliarai & pesterai: Pistato succo di
herbe: finocheti pochi: saluia alquanto piu menta:
cioe zusuerde pocheto petresemolo un puocho piu tutto sia pi
stato in mortaro: quideci o uero sedeci chiari doui bene rotī &
dibatuti megia libra di grasso collado o uero butiro frescho ui
aggiungerai: & messeda bene insieme. Sōno alcūi che ui agiūgie
no alcune foglie di petresemuli tagliatiui dētro & nō pistati. q̄r
to uno di uncia di giengero trito octo uncie di zucharo: tutte
queste cose mixte insieme poste nela padela bene uncta. larga
dala fiāma acio nō prendesse il fumo: messedādo cōtinuo fino
che si faci spesso: & falo bulir. Et quādo la sia apresso che cocta
metila in unaltra padella cū foglio: & cū il testo la cuopri fino
che in tutto la sia cocta con lento fuoco: Cocta posta i piadena
cū buon zucaro & aq̄ rosata lasperi. Questo quādo el sia piu
uerde tanto e meglio & piu grato da questo si guardi q̄ ha cru
ditate di stomaco: ipo che le duro da padire. nuoce a la uista.
oppillatiōe iduce: & gienera il calculo. cioe la pietra nella uessi
ca.

Torta di zuche.

E zuche ben mūdate da scorce: lauate & cocte: pista-
 le come si suole fare dil caseo: & boglino dapoi alquā
 to inel bruodo grasso o uero in lacte. Et quando serā
 no inegie cocte: & p il sedacio lhauerai colate inel cadío: tātō ca
 so quanto prima habiamo dicto: megia libra di liquame: o ue
 ro di sumacha grassa porcina aleffa pistata o uero in loco di q̄
 ste cose: piacēdoti altretātō di butyro fresco: megia libra di zu
 charo: puoco giengero cinamomo alquanto: ouī sei: duo goti
 lacte puoco giafran agiungendoui messederai. Questo appa
 rechio in la padella cū il foglio al fuoco cocerai a lēto fuoco di
 soto & di sopre. Sono alcuni che ui agiungeno foglio tagliato
 in peci: liquali costoro chiamano lasagne: & questo in luoco di
 foglio di sopre. Cocta & in piadena riposta: cū zucharo & aq̄
 rosata inspargierai. Nō fa a proposito questa a coloro che sōno
 defectuosi di colico & di pietra e dura al padire: nō bene nutriti
 se.

Rauo pero cotogni in torta:

Aui peri o uero cotogni sotto la cinere & carboni be
 ne cocti & mundati da scorce: ben pistati cum quasi
 tutte quelle cose che dicte habiamo ne la torta di zu
 che: messederai insieme & cuocerai. Questa non e al proposito
 a qui sōno defectuosi di suria: & incita libidine.

Polenta o uero come dice il uulgo Migliacia.

Vella che il uulgo chiama migliacia nui piu dritamē
 te dicēo polēta. Per q̄tro p̄sōe apparecchierai ouero p
 cīq. Vna libra di caso quasi fresco. & tātō il pisterai chel si cō
 uerti quasi fresco & tātō il pesterai chel si cōuerti quasi in lacte.
 Octo ouero diece ouī ben disfracti & sbatuti megia libra di zu
 charo tre o quattro unze. di farina biācha: o uero in loco di q̄lla
 polpa di pane ibeuerato amoio agiungierai. & tutto messede

rai insieme nella padella bene uncta la meterai. sēza foglio. & a
foco di carboni di sotto & di sopra cū diligētia cuocerai: cocta
& in piadena riposta cū zucharo & aqua rosata sopra funderai
Questa non sarebbe a pposito aquí sente il dolore dil fiāco:
Torta di sambuco.

Iori di sambuco agiungerai & messederai cū lappare
chio che ne la torta biācha habiamo dicto in questo
tamē piu spessa uole essere preparata come la biācha
& tutto pistato & in corporato insieme coci cū q̄l ordie mede-
simo. Tal mangiare poco nutrisse. tarda el padre: fa ralegrare
la mente a qui spesso le usano. Torta di capreoli di le uite.

Aprioli di le uite ueramente sōno quelli che si alligāo
& intorzeno a li rami de li arbori di le uite o uero al
suo pali: altri li chiamano bampani di liquali ruoline
una quantitate secondo la torta a discretione: & lauati & poni
al fuoco cum poca aqua: & megli cocti colali laqua fuori & ra-
gliati minuti caso fresco trito pistato & nel brodo elixato pri-
ma. On uero in loco di questo se piu ti piacesse tāto liquame o
uero butiro fresco: poco giengero piu cinamomo: zucharo q̄
to che basti li giungerai: & tutto messeda incorporando insie-
me: & pōila in la patella: cum il foglio: ma bene oncta la patel-
la: cum il foglio: ma bene uncta la patella: & ponerai al fuoco.
Et quādo la sia quasi che cocta: tu farai piuxori busi al foglio
di sopra. Cocta poi dil tutto cū assai zucaro cū aqua rosata la i
funderai: i muodo che el penetri bonamēte dētro la torta. Poi
cū zucaro solo trito la inspargierai di sopra al fuoglio. Questa
cōferisse al figato: poco nutrisse: reprime la colera. Tarda il pa-
dre. & il pecto exaspera. Torta di resli.

Esi bene cocti: i lacte o uero i brodo grasso: extēderai
sopra una tauola pulita & mūda stare la farai pēdēte

accio ben ui coli laq̃ fuori. Ad q̃sta nel catio ũpoco di caso fres-
cho trito diece chiari doui bene rotí: zucharo cū aqua rosata:
& se uorai lacte uno goto ui messederai. & dissolute tute cose
insieme. & bene incorporate: le meterai al fuoco ne la padellá cō
lobseruantia di lordine che dicto abiamo nela torta bianca la
cocerai. Ad questa mena caso si richiede che in quella disopre:
Nutrisce molto questa: gioua al figato: cresce la genitura: du-
ra al padre gli ochi ebbeta: induce opilatione: & crea il male di
la pietra.

Torta di farro.

L farro bene cocto in bono brodo grasso distendi so-
pre la tabula come di sopra edicto: dapoí usito lymo-
re: ponila in catino: una libra di caso fresco. megia li-
bra di uechio bene trito: liquame porcino. on uero grasso di ui-
tello bene cocto & pisto cum il cortello: zucharo & specie che
basti ouí q̃ndeci bene rotí cū poco giafrano incorporerai. poi tri-
to tãto messeda insieme che el si faci uno corpo trãslato. i la pa-
della ben uncta. & folio sollo disopre la cocerai cū il modo di
le dicte dinãti. Cocte abisempre amẽte la spersione di zucharo
cū aqua rosa. Questa gioua & dilecta al figato auxilia: tamen
le dura al padre. induce opilatione & il male di pietra.

Torta artocreas cio di carne.

Arne di uitello o uero di capreto o uero di capoe ale-
xerai. quãtitate secūdo a torta a tua discretiõe. & be-
ne tracti li nerui taglierai minuta & nel murraro pisse-
rai a q̃sta ũpoco di caso fresco & altretãto di uechio bene trito
ũpoco di petrefemo' i & finochi tagliati minuti ouí q̃ndeci bẽe
disfracti liq̃me pcino ouero grasso uitulio tagliato poco puer
poco piu cinão pocheto giẽgero trito giafrã ch basti a colorirla
uiagiũgerai. Dara opa bõa cocha cocerla cū il mō q̃le di la biã-
cha habiãno dicto. De questa ne mãgi Scauro & celio liq̃li cam-

biariano uolentieri la magrezza in grassenza Questa nutrisce bene il corpo larga: gioua al figato. Tamen fa opillatione & induce la pietra nela uessica.

Torta di castagna.

Lixate le castagne & nel mortaro pistate: mixte cum puocha lacte: & per il sedaceo trāmisse inel catino: li agiungerai tutte le cose che dicte habiamo ne la torta di farro excepto il farro: & i q̃llo modo la cuocerai. Questa bene nutrisce: excita lappetito: il corpo larga: tarda al padir: il stomaco & lebu delle enfla: induce il colico & nuoce a la uista: ma non p una uolta

Torta communa.

Axo auantagiato Octo oui: grasso porcino ouero uittulino: o uero un puoco di buthyro secundo il tēpo: pane trito cum bruodo giallo: & grasso bene minuto tagliato: Tutto bene incorpora tanto che si faci quasi uno corpo: messedando sollicitamente. Et cuocerala cum quel muodo che habiamo dicto di la torta bianca. Questa i se cō tiene tanti contrarii quanti secundi

Torta di meglio.

Egllo bene pistato & lauato cuocerai stretto cum lacte caprino o uero uacino: & cocto puoi duo chiare doui & se piu ti piacesse dissoluerla: poi cū lacte messedandola bene cum la capriola: tutto inuolgiendo insieme: inspargiendola cum zucharo la trarai dil lauazo: & distēdila sopra una tauola tãto che si risedisca: & la pasta predicta taglierai in sonde longhe & le frigierai in padella cū grasso porcino. Facte che serãno & facte piu colorite: ponile in piadene: & cum aqua rosata e zucharo le suffundi. E questo medesimo poi fare a tempo di degiuno cum succo di mādole in luogo di lacte: & cū olio i logo di grasso. Questo medesimo possi fare di li rexi. la q̃le cosa seria et piu utile: & q̃sta poco nutrisse tarda al pa

dire: stringie il corpo: & nuoce agli occhi.

Torta di merende.

Eriese garbe: le q̃le si puode appellare merēde: tracti li ossi: pistate nel mortaro Habi poi rose rosse bene tagliate: un puoco di caso fresco & dil uechio triti: poco piper: puoco giēgero trito poco zucaro. ouī quattro bene di battuti messederai: & mixto tutto insieme nela padella bene uncta cū il foglio cū lento fuoco cocerai. Tracta dal fuoco cū zucchero & aqua roxata suffūdila. Questa puoco nutrisse piu che quella di sopra: & il simile dile sue forcie & sue uirtute sono marasche & uerle.

Torta di gambari a tempo di deggiūo.

V tuo li gābari aleffi quella parte che e buona: & pestali nel mortaro: succo di mādoie cū aqua roxata p il sedaceo colerai: ouero se questo nō puoterai fare: toli il brodo dil pesce o uero di cesere bianchi seruerai. uua passa & fichi cinq̃ pisterai: puoco di petresemuli zusuerde & herbe puoco cocte: minute tagliate: canela giēgero: zucchero quanto basti ui agiungerai: mixte tutte cose insieme & bene pistate cū ouī di luci: accio arpigliata meglio se cuoci: nella padella bene uncta cū foglio di sotto & di sopra al fuoco ponerai larga dala fiamma. Cocta cū zucchero & aqua roxata suffūderai. Questa a tutti li mēbri piu nuoce che gioui.

Torta di anguille.

E anguille excoriate & in peci tagliate puoco alefferai Succo di mandule cū acresta & aqua roxata p il sedaceo in catino colerai nō sera senon a proposito p farla piu spessa: Luua passula cū tre ouero quattro fichi pistare. Spinaci dapoī cū il petresemolo roti cū le mane puoco in olio difricti. Vua passula uncia una. pignoli bianchi uncia una. giēgero cinamomo piper triti: cū le cose predicte: tato messederai cū

le mane che diuēgono i uno corpó: & mixte ne la padella bene uncta cū foglio di sotto: & li morselli dāguile distēderai cōe sopra uno tabulato in dicta padella: & quādo sia megia cocta in el foglio di sopra forato in piuxori luoghi: cū acresta aqua rosea & zucharo suffūderai. Cocta puossi māgiare: ma nō ha nulla utilitate in essa: quanto al nutrimento & sanitate.

Torta di dactili.

Andule ben pistate cū bruodo di pesce & aqua rosata dissoluerai dissolute in el catino p il sedaceo trāsmitterai. Dactili exossati megia libra. Puoca uua passula: quattro o uero cinq fichi: rexi bene cocti uncie tre: tutto in el mortaro pisterai: poco petresemolo zufferde: & herbe brouate: cū le mane straciate & in olio disfricte cū il coltello dapossa taglierai minute. Nō serae fuori di pposito meterai li figati cū li interiori del pesce: tagliati minuti: uncia di uua passa una da corintho: megia libra. zucharo: poco cinamomo pochete di gingero puluerizati: puoco giasfrano trito insieme pisterai ma a cagione che diuēti piu spessa: aggiungili libra megia di farina damito ouero tātoui di luci: & bene mixte insieme distēdila nella patella bene uncta: & cū il foglio: & di sopra puntigiata di pignoli bianchi fiti dētro in piedi. Et sel ti piacesse sopra ponerai in luogo di foglio peci di lassagne a quadro: sia al tuo piacere. Cuoceraila cū lento fuoco: & suaue po che cussi se li richiede. Cocta cū aqua rosata & zucharo la suffunderai. Questa molto nutrissi: graue e al padre: gioua al figato: corrumpe li denti la flegma accresce.

Torta bianca in altro modo.

Ibra una mādule bianche bene pistate cū aqua rosata & cū bruodo di rexi quasi cocti dissoluta: & p il sedaceo in el mortaro la colerai. Dapoi habi rexi bene cocti uncie octo: & pistali cū le mādule giungendoui farina da

mito puocha: & ouì di luci come habiamo dicto di sopra. libra
megia zucharo: uncia una pignoli bianchi puoco pistati. Tut
te cose mixte in patella uncta cū il foglio distendila: & al fuoco
ponerai: & megia cocta: le lassagne quadre in luoco di foglio li
sopraponi. Cocta cū aqua rosata & zucharo la inspargi. Bene
nutrisse gioua al figato: cōmoue libidine.

Torta de cexere rossa.

Esere rossa bene cocta cū il suo bruodo: & cū un puo
co di aq̃ roxata pisterai: libra una di mādule trite che
nō habino bisogno di colatura. ma la cesere pistate p
il sedaceo transferirai inel catino: uncie duo di uua passula: tre
o uero quatro fighi pistati insieme: una uncia di pignoli mezi pi
stati: tātō zucharo & aqua roxata che al tuo gusto satisfaci. Il
simile cinamomo & giengero al tuo piacere: possa messeda tut
to insieme: & i patella bene uncta cū il foglio distēdi. Sōno al
cuni che uì pōgono farina damito o uero ouì di lucio: accio la
torta meglio si regni. Quasi che cocta dagli buon fuoco di so
pra p farla piu colorita: non uole esser grossa: ma subtile cōe
la torta di peri Cocta inspargieraila cū zucharo & aqua rosata.
Questa al figato & al corpo conferisse: Torta pādodapa.

Orai libra una di pesci aleffi cū li soi iteriori etiā elixa
ri & neti. Itē ouì di truta o uero di la tēca: poco di pe
trefemuli. poca menta tagliati minuti & insieme inel
murtaro tutto pisterai: A giungiedouì zucharo cināomo & giē
gero quāto basti. Et questa bene pistata dissoluerai cū aqua ro
xata i patella bene ūcta cocerai cōe quella di sopra. Et nota che
tutte le tartare potrai colorire giūgiendouì un puoco di giasfra
no cū la aspsione che li fai di sopra cū il zucharo & aq̃ rosata & se
dētro la uolesti colorata cū poco giasfrāo harai tua itētionē. Et
lūa & l'altra ti ēsi che sia di poco nutrīmēto: Torta i brodo.

A tua crosta preparerai cōe alí pastelli suoli fare cum
la farina in modo che dintorno la possi stare nela pa-
tella al fogo a dessicarssi: et poi hauerai il tuo polo o
uero polli aleffi dimēbrati o perdice o uero capōe: ma e troppo
grosso. uuole essere giouine di meno di uno anno. Et questi cū
succo di mandole: duo rossi doui disfracti poco giafrano gien-
gero e cinamomo cū acresta & brodo grasso appatechierai. Co-
cta la trarai dal fuocho: on uero dil forno: & cū zucharo & aq̃
rosata la funderai. Fī laudata questa che molto nutrissē: il stōa-
cho: il figato & le rene cōforta: larga il corpo: & cōfirma. Acre-
sce la genitura: & se uenus fuisse morta la suscita.

Torta dicta marzapane.

Orta laquale si appellatā marzapāe: intale modo fa-
rai: mādule ch̃ siāo stare ī aq̃ fresca p uno giorno cū
la nocte: bēe mūdare: & tāto le pisterai: spesso asper-
giēdole cū aqua optima rosata accio nō facino olio: che non si
sentino sotto al dente nulla di integro: ma piu si cōuiene pistare
queste che in altra cosa ueruna. Et se lauorai optima ui meterai
tanto zucharo quāte mādule & quādo tutte saranno ben pista-
te & cū il zucharo icorporate cū aqua rosata reducēdola in bo-
na tenereza: in patella uncta cū olio di mādula dolce: prepare-
rai il fondo cū le scalete: & simile il cerchio intorno la destende-
rai in morseli a ordine uno aprouo laltro spinandole cū la spa-
tula dilegno inel forno la gubernarai a cuocere inspargiendola
spesso cū zucharo & aqua rosata. ma pocha accio nō si dissechi
troppo. Puossi etiā cocere al fuocō cū respecto sempre che la nō
sia piu brustolate che cocta: piu tosto bassa che grossa. Et opti-
mo zucaro & sarae di optio alimēto: facile al padire. Il pecto le
rene & al figato gioua. La genitura augumēta cōmoue uenus:

& aleuia lardore dil urinare achui lauesse

Pasteli dicti cassioni.

Arina: zucharo & aqua rosata ipastata & distesa cōe
f si fano li crostuli. & in quella medesima cōpositione
 apparechierai come habiamo dicto dil marzapane &
 inuolgi a modo di pastelli: & in forno cū lento focococerai. So
 noui che li pastelli cōponeno nele forne. Di la loro proprietate
 nulla discrepano dali marzapani. Et sarano calisoni da moni-
 che.

Offelle cioe frictelle.

Ormazo optimo parmesano: mātuaō: brixiano: on
f uero bergamasco alquanto duro: cum altertanō te-
 nero cioe frescho: triderai. Duo chiari doui dibattu-
 ti huua passula integra cināomo giengero: giāfrano poco mes-
 sederai: & in uolgierai in farina sotto posta: & bene extenuata a
 quella grādeza quale uorai iforno bene li cocerai: & serāno piu
 grati. Potrai cocerli etiā in padella cū il testo come li calisoni:
 Poco nutrifeno: tardi al padire: inducen opilatione: & generan
 male dila pietra.

Anguilla in torta.

Nguille aleffe. & ipeci taliate: cū lacte di altro pesse
 onuero grasso mintuto tagliato. Poca mēta & petrese
 muli tagliati. Pignoli mundi uncia una altertāta uua
 passula: poco cinamomo: giengero & piper cū gariofoli ui agi
 ungerai: & messederai: & il foglio dapoī distēderai giūgiendo
 ui poco di optimo olio. Q uādo sta apruouo ala coctura: duo
 uncie di mādule pistare in acresta cū giāfrāo dissoluerai: & p il
 sedacco trāsmiterai: & distēderai sopre al foglio predictē cose
 preparate p questa torta: & cōe laltre cocerai: & cocta ifunde-
 rai: laquale in se nō ha se non il gusto dil māgiarla & poco nu-
 trisse & induce il flegma.

Pesse in pastillo.

l. iii

89

Esse mūdo & lauato fenderai circa ala spia: & da una
bunda & da l'altra & aprilo p' meglio & cū sale & specie
lo aspergerai: & inuolgilò in pasta assai grossa: & cuo-
cilo inel forno on uero sotto il testo. Nō ha in se altro che la dili-
cateza: senza profito ueruno: Codogni in pastillo.

Oe ogni mundi: & extracti li ossi: medule: di uicello:
con uero bouine apparecchierai cū cinamomo & zucha-
ro cū pochi grani di sale: inuolgerai uela pasta come
disopre habiā dicto: & cū lento fuoco iforno il cocerai: on uero
sotto al testo. Mangiati nanti pasto stringeno il corpo: & rice-
uendoli doppo il cibo alargano: & mouen il corpo: et rimoue li
uapori da il cerebro. Concreto di mandule i degiuno.

Andule bene pistate: zucharo uncie due: et artāra aq̃
rosata agiungerai: et ifunde ai un poco di bruodo di
lucio on uero tencha. et abi rispetto che nō faci tropo
salato: per il setaceo tute cose colerai inella piadena ouero i piu
piadene: & le laserai p' una nocte ripossare la matina lo troue-
rai rapreso come illacte: & se uorai lo inuolgerai in carte on ue-
ro in foglie: & dapoi trāsserirlo in piadene cū zucharo & anesi
i una cotta lo i fundi per cōfectarlo. Poco nutrisse: hūilia il
pecto & il stomaco gioua al figato: la gienitura acresce: rimedia
al ardore di lurina. Recocta ficta.

Na libra di m ādule bēe pistate: zucaro uncie quatro
aqua rosata uncia una: meglio goro dila pulpa di an-
tedicti pessi messederai insieme: & poi colerai p' il se-
daceo inella forma dila recocta: & in loco frigido lassera i p' una
nocte: & l'altro giorno la atrouerai rapresa i forma di ricota &
potrai la apresentare ala mēsa alle done in loco di ricota a tēpo
di degiuno. Butiro ficto.

Na libra di mādule pistate cū megio goto di aqua ro
 fata dissoluerai & p il sedaceo spello colerai: & accio
 che meglio si congielli agiūgeui megio goto di brodo
 di lucio on uero umpuoco di farina di amito zuca-
 ro uncie quatro poco giafrano p darli colore di butiro. Que-
 ste cose apparecchierai in uaso apto a questo: & se p una nocte lo
 lasserai ripossare, i loco hūido: la maria lo atrouerai cōgelato:
 & da q̄llo di sopra nō e differēte ma butiēro il baptigero p il co-
 lore: & a tempo di degiunio per butiro etiamil mangiaremos.

Oue canabine. cioe di caneuo.

O mence di caneno tanto cocte: che la scorza si scendi
 nel mortaro cū mādule bene pisterai che siano biā-
 che: & dissoluerai cū aqua frescha: possa per il setaceo
 nel catino transferirai. Poi poco li farai bulire cū poco sale &
 zucharo: & piacēdoti ui poli agiungete il piper. Buglia ancho-
 ra um poco: preparerai fete di pane brustolate: & questo appa-
 rechierai in piadene on uero seutelle: & le fete dil pane cōe cer-
 to fundo distenderai & farai questo tre on uero quatro ordini.
 Specie dolce sopra aspgierai. Queste non sono cōmendate per
 non essere apte al stomacho ne ali interiori ne ala uista.

Diriola: cioe pastillo.

Arai il crustulo cōe nel pastillo abiāo dicto in carte.
 in questo. Qui duo rossi doui bene disfracti. Lacte
 cinamomo zucharo apparecchierai. & al fuoco tanto
 messederai dū mente el sia represo Fi laudato questo ipero che
 molto et bene nutrisse: ali Tisici et Ethici cōferisse il stoacho el
 figato et ale rene gioua: la genitura aeresce: il corpo astagna:

Diriola in digiunio: cioe pastello.

I iiii

Andule bene pistate cinamomo zucaro & aqua rosa
ta dissoluerai & cocerai al mò dicto di sopra. Le am-
po da agiūgerui umpoco di amito accio meglio si ra-
prēdi. Questa etiā come di sopra: si laudata: & piu che etiā la
sedal ardore dila urina.

Caseo fricto: in duo modi.

Ere di caseo grasso nō molto uechio: ne etiā nouo: in
patella a tale proposito appta cū butiro & grasso por-
cino disfrigi: & cōe comincian essere tenere uoglie: &
subito fragile: & cū zucharo & cinamomo: sono da ispargiere
& mangiare calde.

Quello ad altro modo.

Velle ad altro modo. Fete di pane bēe brustolate da
intrābe le parte: & ad ordine nella patella collocates:
& poi le fete di caseo disopre al pane distēdi p ordie
& liquefacto il caseo inspargi cū zucaro cinamomo & giēgero
& mangia calda: & e corra ad le opilatione. & etiam cōtraria al
male dila pietra & e duro al padire: & poco nutrisse.

Rauo armato.

Oloro che hāno auute le gule grāde hā uoluto che il
rauo armato sia dicto a quello che i caseo iuoltato in
forma e loco di pāciera on uero choraza: & celata co-
me se douessē andare ale scaramuza: a cagiōe che li inimici suoi
no lo atrouasse disarmato. Tamē questa inuētiua tutta e stata
adistructione dili rauui: cōciosia che li gulosi uolēo piu tosto cō-
batere cū li rauui armati: che di sarmati p fir reputati piu ualēti
p le cucine & luochi simili. Rauui adunque alexi on uero soto la
cinere cocti taglierai in fetolie: & simile farai dil caso fresco &
grasso ma piu subtile questo che li rauui & inella padella uncta
cū butiro on uero grasso: farai cōe uno tauolato prima di caseo
& poi sopra q̃llo ui farai uno di raue. et cussī ui fara quāte mane

uorai: & per ogni m^o le inspargierai cum butiro & specie dol
ce al tuo piacere. Ilquale apparecchio tosto si cuoce & e da man
giarlo etiam tosto & caldo: & a molti piace secundo rai.

Offe dorate: cioe frictelle.

Ete di pulpa di p^ae alqu^oto brustulate: & cū aqua ro
sata le molifichera: inellaquale siano etiam leoue dis
fracte cū il zucharo trito. Poi le torai cū il butiro: oue
ro cum grasso et large le frigerai nela patella che non si tochino
luna cum l'altra: et fricte in piadena poste: cū zucharo et aqua
rosata le inspargierai: et se le uorai colorite: cū il gialfrano arai
tua intentione. Queste largano il corpo adiuta le rene: dilectā
al figato: et exciran uenus.

Libro nono: dile offelle lequale: e licito appellarle frictelle.

Iūa ragiōe obsta che la fritella sia dicta dal frigare
si frigiēo adūq; questi mangiari dūde dal frigare si
hāno assūpto il nome. Mal facto sarebe che nui se
q̄llo che p cōsuetudinē e riducto ifrequēte uso: ala la
tinitate tradure nō si potesse: quādo q̄sto sia apto: & ala analo
gia sapia. Certo iniqui siano in noi medesimi: se questo per ma
la consuetudine et pertinatia piu tosto obuieremo: che nō si se
faci quello alquale dala natura et dala lege siamo cacciati a far
lo. Cui sara quello che nō uora propagar il suo parentado? Cui
etiam sarae quello: che quella cosa laquale el desidera hauere ha
bundantissimamente si uolgi restringere. et ad extrema magre
za si ralegri di dedursi. Questa e la consuetudine di li pedago
gi. et inuidiosi. di uituperar le cose laudabile daltri che loro nō
h anno possuto cōseguir. Elha auuto ciascaduna etate qualche
cosa aggiungere ala latinitate. Le stato licito: come dice Oratio.
semperq; licebit signatum presente nota deducere nomē. Io so

piuxori obrectatori in me quello che io cū noui nomi ī questa
mia scriptura ho itroducto. Ele il uero che a questi tali io faro
cōe fece gia Hercules a cerbaro cāe quādo li bagliaua achontra
secūdo che si dice. Che io li gittero le facelle grasse & offe inella
gola: p liquali come rabiati & affamati cani me lassarāno: & cō
uertirāno li loro canini morfi a māzare di dicte: tāto che ne ha
ueranno.

Fritelle di sambuco.

Aseo gratato cussi uechio come frescho cū puoca fari
c na: chiare doui. puoco lacte zucaro bonamēte ui agi
ungerai: & insieme nel murraro pisterai. Trite & po
ste inel catio cū fiori integri dil sambuco aspergierai: & poi mes
federai: Questo apparecchio cū la cusiliera: o uero altro, mō in
patella giterai: inelleq̃le ui sia optia assūgia: ouerobon butiro:
o uero olio che bogli: & cuocile. Necessario e che si māgino cal
de insparse cum aqua rosata & zucharo.

Fritelle di le chiari doui farina & caseo frescho.

Bseruerai tutte quelle cose che disopre habiamo dicto
excepto il lacte & le fiore di sambuco: & questo appa
rechio e mancho salutifero che quello di sopre.

Fritelle di lacte preso.

Arai passare il lacte preso p il sedaceo spesso: & il chia
f ro che colato hauerai cū farina & chiare doui cum zu
charo & aqua rosata messederai. Poi cum la cusiliera
apuoco apuoco in patella cum grasso o cū butiro buliente co
cerai: non sono a proposito a nerui ne ali ochi.

Fritelle di rexi.

Exi cocti cum lacte ridurai in frictelle come le superi
i ore: excepto il caso & il lacte: & cocte a quel modo in
spargile cum aqua rosata & zucharo.

Fritelle di rexi in altro modo.

Exi bene cocti & distesi sopra una tauola accio ui pos-
 si uscire ogni humiditate: facēdo' a stare pēdente: & se-
 uorai li pisterai nel mortaro: Item ui agiungerai man-
 dule piste quāte che basti: & li dissoluerai cū aqua rosata: & cū
 il bruodo di rexi cocti. A queste cose ui agiūgerai farina col zu-
 charo: & messederai insieme: & possa cōe uorai cum olio le fri-
 gerai & inspargierai.

Fritelle di saluia.

A farina cum li oui: zucharo & cinamomo & giassra-
 no dissoluerai: & in esse giterai le foglie di la saluia in-
 tegre: & quante uorai ne meterai: & ipastate in patel-
 la cum il grasso o uero olio un puoco frigerai. Queste nūris-
 seno: & ali nerui giouano. graucte al padre: & induceno oppi-
 latione.

Fritelle di pomi.

Ere di pomi mūdari: & extracte le somēce: fa che nel
 grasso on uero nel olio le frigi alquāto: & possa le di-
 stendi sopra una tauola che si disechino. Poi le inuol-
 gi itale apparecchio come predicto habiāo: & dinouo le frigi: &
 cum aqua rosata & zucharo nele tace le inspargerai.

Fritelle di sambuco in altro modo: in degiunio.

Andule pistate on uero pignoli biāchi dissolui cū la-
 qua rosata: on uero cū bruodo di pessi: per il sedacco
 nel catino trāmitterai. Qui umpoco di leuamento:
 fiori di sambuco. oui quattro che bastino apparecchierai & mes-
 federai. Questo apparecchio: se la mattina tu el uorai mangiare
 bisogna apparecchiarlo la sera auanti: accio le fritelle sieno piu
 spongiegne: Sono alcuni che la mattina ui pōgono umpoco di
 zucharo: & le frigeno come uolēo. Tien si che queste leuino lar-
 dore di lurinare.

Fritelle di pomi in altro modo.

Omi alexi on uero cocti sotto la cinere : mūdati dale
P scorce & dale somēce dil megio. Vmpoco di leuamē
to: di farina cū zucaro messederai: & le frictelle i olio
frigerai: & in tace cū il zucharo & aqua rosata le inspargerai.

Frictelle di lauro.

Riçtelle di lauro inel grasso ò uero inel olio frictē i lō
bra le distēderai adiffecare. Siccate al modo che q̃lle
di saluia habiāo dicto: di nouo cocerai & insparse mā
giale calde: & se il uentre hauesti enfiato seriano al proposito: i
pero che solueno il fiato & la uentositate.

Frictelle mandoline.

Andule bene mundate: & trite p il sedaceo cū lacte &
aqua rosata colerai Et cū queste il pecto dil pollo ale
xo da parte pistato agiōto farina cū duo on uero tre
chiarī doui cū zucaro bēe messederai: lapparechio cōe uorai cū
grasso: ò uero cū olio frigerai. Molto nutrifeno: grauete al pa
dire giouāo al figato excitā uenus: il corpo riduce piēo di suc
co.

Frictelle amare.

Vi & leuamēto cū herbe amare minutamēte tagliate
o alla sera ipasterai. La matina li fichi sechi in pecioli ta
gliati uua passa apparecchiata: & messederai: & nō sia
molto tenera questa pasta. Coceraile cōe laltre & cū zucaro &
melle suffunderai. Nō si tiēne che molto nutrichino: tamē gio
uano al figato. Scacciano la enflactione dil corpo: & consuma
no la colera.

Frictelle di fiche.

Andule on uero pignoli mundi bene pistati. Vua
passula cum duo fichi tagliata. Vmpoco di petre
semuli: umpoco di uua Passa integra cum le specie
li agiungerai: & messederai. Questa spesa se piu dura ti pareffe
che quella di sopra: cū aqua rosata dissoluerai: & questa appare

chierai inelli fichi apti disoto aspsi prima in faria: & dapoì li de
bi cuocer i olio. Queste bene nutrisse il figato & le rene aiuta:
acresce la genitura: uiuo sâgue gieneran: tamē tarde sono al pa
dire: & generan: pedochi.

Frictelle di pessi

Uipa di pessi bene alexi: & pistati cū succo di mādole
cum aqua rosata dissolui: & agiūgiui zucharo: & ouì
Poi riducte li frictelle in quale forma uorai: Lequale
solamēte sōno al proposito assai alla difficultate dil urinare: &
ad altro non giouano.

Frictelle in forma di pesse.

Andole bene mundate: uua passa. zucaro insieme tri
to & pistato Possa luua passa cum li petresemulexi &
zusuerde minutamēte tagliati cū umpoco di giafra
no. Possa haueraì preparata farina ramisata subtili sopra una
rauola: & diuisi in caueci: & la pasta preperata di sopre ridurai
sopre a questi caueci di farina in forma di quale pesse uorai. So
no di quelli che cauano la forma dil pesce: & dentro iformano
la pasta. Potess. cuocere questo apparecchio in olio: & senza in
patella.

Quelle frictelle in altro modo:

Andule pisse cū zucaro: in aqua rosata dissolui. Poi
farina tamisata cū aqua pura messederai cū zucharo
farai folio: & frictelle in forme di pesse ridurai: & que
ste senza grasso: & senza olio si de cuocere al tutto.

Quelle ad altro modo:

Ltramente: mādole on uero noce pistate: on uero pi
gnoli mundati cū uua passa & figi secchi pistadi. La
cte dil pesse on uero le interiori suoi: cū poco petrese
molo & zusuerde minutamente tagliati. Specie umpo giafra
no poco ui agiungerai: & mixta q̄sta cōpositione: la ridurai in
forma di quale pesse uorai come abiamo dicto: & cocerai.



Ad altro modo.

Exi bene cocti cū mandule pisterai: & in catio p il se-
daceo colerai Disoluerailo cū aqua rosata & cū zuca-
ro: & cū amilo aspgierai Aquesti darai piacerdoti for-
ma di pastello: on uero pesse.

Fricelle uentose.

Vi cū aqua di sale: & zucharo submeti: & ipast a non
tropo dura & subtile extēderai. La forma dapoī fa-
cta di fero a tale proposito: ouero cū la bocha di uno
gato piccolo taglierai. Dūmente che li frigerai si gonfierāno: &
dentro non ui sarāe cossa ueruna.

Queste ad altro modo.

Apparechio che dicto abiamo dile fricelle dil lacte
preso & ramisceli di finochi fioriti preparerai: & mes-
federai: & subito a quel modo frigerai inel grasso on
uero butiro: on uero in olio.

Pastinage fricte.

Ene mundate: & eneruate le pastinage alefferai: & da
poi in farina iuolue frigiera in olio: ouero butiro. Po-
co nutrifeno: dure al padire: prouocā la uria & il mē-
struo: giouan ali idropici: seda li brombulamenti dil corpo.

Oui cocti i che mō tu uoli: & etiā dibattuti & aroti & pria.

Vi cum poca aqua & lacti bene sbaturi & rori: onue-
ro cum la culliere: o cū la Tudecula: caseo trito ui mes-
federai. & nō uole tropo coctura: ma poca. & cū buti-
ro on uero olio le cocerai. Serano piu suauī se serano puoco co-
cti. & cocendosi non uolēo essere uoltrati. Se tu li uorai di colo-
re herodaceo: torai herbe petresemuleti pochi: succo di buglosa
menta. & zusuerde cum poca saluia mangerai.

Quelle medesime in altro modo.

Ltramēte: quelle medesime herbe minute tagliate &
un poco fricte in butiro on uero olio: ala suprascri-

pra spesa mēstederai: & cuocera. Questi nutrissēo dūreti al pa
dire: giouan al figato: generan opilatiōe & la pietra nela uesica.

Oui frictellati.

N patella olio: ouero butiro bugliēte: gieterai li ouī
freschi gittata uia la scorcia: li rossi itegri cū il chiaro
apparechierai: & cū lento foco cuocerai: sempre cū la
cussiere onuero spatula affundandole nel olio: & quando comī
ciarano essere bianche sarāno coctē si reputan dūrete al padire
secundo li medici per la frictura.

Oui alexi.

N aqua bugliente li ouī freschi giterai senza arōpere
li rossi & come serāno presi: trali fori: impo che uole
no essere teneri: & cum aqua rosacea & zucharo cum
specie dolce acresta: onuero sucho di larancia suffunderai. So
nouī alcuni che il caseo trito li aspergeno: tamen megliori pare
no essere senza caseo.

Quelli adaltro modo.

Ltramēte li ouī in lacte: onuero in uino dolce cocerai
& dil caseo non si faci mētiōe uerūa: & queste piu nu
trisseno & producen buon sangue: ma sōno alquāto
flegmatici.

Oui farcti cioe pieni.

Vi freschi cuocēdoli lūgamente: li farai: duri: leuatili
uia le scorce taglierai li ouī p il meglio che nō arōpi il
chiaro: Tuorali fuori li q̄li parte cū bō caseo si uechio
cōe fresco. uua passa pisterai inel murtaro. & pte riseruerai per
a colorare q̄sto apparecchio. Puoco di petresemuli mēta & zū
uerde poco tagliate ui azōzerai. Sōnouī alcuni che uia zonzeno
duo chiari doui o uero piu. cum specie li apparecchiano. Que
sta spexa li chiari di ouī inspirai & assererai luno sopra laltro:

& cū lento fuoco in olio frugierai: Fricti il moreto o uero sapore di li altri rossi riseruati cū uua passa iſieme piſtati: & cū acresta & uino cocto diſſoluerai: agiuntoui giengero: garioſili cum cinamomo infunderai & che boglino un puoco cū quelli oui li farai.

Oui inela gradella.

Vi ſbatuti & roti inella padella calda diſtēderai & cocerai tanto che raprexī ſi poſſino piegare a quatro dopie: cioe in quadro. & riducta in quadro la ponerai q̄dra ſopre la gradella diſteſa da poſſa oui freſchi leuatoli le ſcorce apparecchierai cū zucharo & cinamomo & cū queſto le iſpargierai mentre ſi cuocerāno: & caldi mangierai.

Oui in ſpedo aroſti.

Calderai il ſpedo forte & inele teſte diſil ouo forerai accunciamente: & al fuoco come ſel fuſſe carne li cuocerai Caldi ſono da mangiare. Pacia inuentiua e ſtata q̄ſta: & groſſeza di cuochi come p una coſa iochoſa.

Ad altro modo aroſti.

Ltrimēti oui freſchi aroſtiremo inel cinere' caldo diligenteſamente al calore diſil fuoco cuocerai uolgiendoli ſpeſſo: accio che egualmēte ſi ſaſonino. Et cōe comincian a ſudare. dali anchora duo uolte: & reputa che ſiano cocti & ponili nel cōuiuiο & caldi ſono ſorbii. Queſti ſono optimi & doue tu uorai li poterai a preſentare acōmodatamente.

Alcraſmente oui freſchi.

Vi freſchi cuoceremo poſti inella pignata cum aq̄ freſcha: & quando haran bulito un puoco al fuoco leualia & mazali. Optimi ſono ueramēte: & bene nutrice et a nulla nuoceno.

Oui fricti ala firentina.

N padella cum olio buliente li oui freschi lauati le
i scorce diligentemēte: & sigillatamēte apparecchierai
 & cū una bacheta ouero culiliere dintorno le ristringe
 rai & ridurai in rotunda forma Et quando comincerāno effere
 re colorite sapi che sono chocte & neccesso e che dētro sieno tene
 re morbī de: Sōno alquanto piu graue al padire che quella che
 habiamo dicto di sopra. Ad altra maniera.

I oui integri neli carboni ardēti li zeterai: & caldi fino
 che si aruinpino le scorce li percuoti cum uno bache
 to lieuemēte Cocti & tolti uia cō petresemolo & ace
 to li suffūderai: & caldi li māgierai & questi nō sono arosti fricti
 ne anco aleffi: ma sōno cocti a la saluatica

Oui fricti.

A sco grasso gratado poca mēta petresemuleti taglia
c re uua passa poca: pip poco pisto. duo rosi doui cru
 di i sieme mēstederai Mixte ne li oui fricti a la firētia
 & daposa p ū picol buso che auerai tracto il rosso di li oui pre
 dicti. apparecchierai & dinouo frigi dū mētre che l'apparechio si
 coce Sono da uolgierli spesso & cocti cū acresta ouero succo di
 larāce cū zēzero sono da suffūdere. Oui al modo di pastelli.

Opra ad una tauola farai tamisare la farina nō troppo
 grossa: et q̄sta partirai idiuerse parte: & li oui freschi i
 essa farina cū quelli specie ui agiunzerai: inspargiēdo
 sēpre a ciascuno uno poco di zucaro cō poche specie & poco sa
 le Et poi inuolute in quella farina i modo di pastelli alestierai: o
 uero frigierai. fricti tamen sono piu laudabili Guarda che nō
 diuengono duri: impero che li oui duri sono di male nutrimē
 to: & si tiene che sieno graui al padire.

Di boleti & fungi.

m

Ono facti manifesti li boleti per molti exēpli pericu-
losi. & il simile li fūgi: come per molte expiētie & exē-
pli sono sta uisti: come a tempo di romāi occorse che
Agrippa diede a Claudio impatore li boleti cum ueneno mix-
ti: & morite. Li boleti sono di frigida & humida natura: & per
questo hanno forza di ueneno. Et quelli che nasceno aprouo
ferro o uero pāno di lino marcito: o uero aprouo le cauerne do-
ue fusse qualche rospo: o uero bissa uenenosa: & quelli che han-
no il colore simile al figaro: & che sono liuidi: quelle sorte sono
mortifferi: & etiam quelli che sono tenaci: & hāno la humidita-
te se la cima pestiferi si dimostrano. Io uorei che li boleti & fū-
gi quali si uogliano mangiare: fussero ricolti neli pfati & luochi
aperti: quātumcūque etiam da quelli siano iganati spesse fiate.
Come A perugia in nostra etate ad una famiglia si ricordiamo
& conoscemo: quale p fungi perite. Nō si forciāo li fūgi di pur-
gar si per le radice come fāno le herbe & li arbori: anzi di putre-
scibile & marcido uapore di la terra a piculo dila uita dli homi-
ni. Cresceno aprouo le nogare & altri arbori: impo che rospi
& altri uermi uenenosi a piedi di questi fāno le loro tane: & se-
riano pestilenti & mortali. Plinio dice in leuāte & in ponēte se
el pious septi giorni: li funghi che nasceno infra quel tēpo sono
di piu facile & humile natura. Tengono li sapienti che li fūghi
nascēo dila colera dli arbori. Piu securissimi sono li rossi: & ēt
quelli che sono bianchi cū il piede biācho: nō sono biasimati.
Suilli: cioe porcini sono ueneno acōmodatissimo. Et per questi
morite Sereno perfecto di Nerone impatore: & certi cauaheri
suoi come si consta. Ma parmi di addure alchune ragiōe al cuo-
cerli: poi che al gulosi cussi piace. Tagliati adūque al fungi la
mitade dil piede quale e stato aprouo ala terra: prima in aqua

cum la pulpa dil pane. & cum pe i o uero cū li picoli di peri co
cerli. Alcuni li apparecchiano cum aglio impo che si tiene che q̄l
lo habi ad obstore ali ueneni suoi. A lessari che sono & salati: da
poi in grasso o uero in olio tricti: & in tauola i piedena cū la sal
sa: ouero cū agliata suffundeno. Sōno etiam alcūi che li leuano
la pelle di sopra: & cū sale & olio di sotto & di sopra su la gradel
la li arostino neli carboni: & cocti cum piper cinamomo li asp
gieno & mangiano. Pessimi tamen sono cocti come si uoglia:
quātumcūq; ala gula satisfacino. Difficile sono al padire giene
ran pessimi humori & stupori di membri: liquali li greci apel
lano apolefia. Tornimi cioe brombulare di uentre. difficile rate
a lurinare: & minaciano la suffocatione.

Dile tubere: cioe tartufole a la ueronesc.

Vbere sono quelle a lequale dritamente li diréo cha
t lo di la terra: da ciascuna parte circūdada dala terra &
nō sono sforciate da ueruni capilamēti ne fibre. Et di
tuberēte luoco doue le nasceno per ueruna fessura puodāo usc
re. Quasi i sechi & sabulosi lochi & fructiferi nasceno. Exciede
no spesse uolte il peso duna libra ala grādeza di uno codogno:
Due sōno le sue generatione. La arenosa inimici ali denti: & lal
tra sincera: si pistengueno di colore rosso & negro: & dētro biā
cho. ste laudatissime crescono in aphrica: lequale quādo licinio
pentore mandasse danari. arōpete cū li denti: per laquale cosa e
manifesto esse tubere farse tōde. Tien se essere piu carnose quel
le che nasceno in cyrenaica: ma piu suaue quelle che nasceno in
tracia. & piu nobillissimi quell: che circa. Damascho insiria &
in olimpo in grecia si pensa cum li tempi che pious di lautum
no: & cum li tuoni nasceno piu spesse: ne durano oltre uno an
m ii

no. Mirabile nutrimento sono ale scrophe. Nutrisse & facilmente le conosseno doue nascono: Et atrouata & cauata dal uilão integra la depõe. Lauata cum uino sotto il cinere caldo la cuoce: cocta & mundata aspersa cū sale & piper calda inela mēsa dopo mangiata la carne si dieno apponere. Questo cibo nutrisse come piace a Galieno: & certo molto cōmoue uenus & de qui e che spesso si usano nele menſe d'ili delicati pastigiatori: acio che in uenere siano più prompti. Se questo farāno ueramēte a fine di libidine, come molte uolte soglino fare gli intēperāti ociosi altutto sono da detestare. Dili coclei: cioe bouoli.

c Olei cussi li terrestri come li aquatili: esceno fuori di la sua casa: & come due corne distēdēo: & ritargiēo: & nō hāno ochi: & al rutto si tiēne che loro uāno cercando il camino cum le cornete doue uoleno andare. Il uulgo a queste li dice lumache: lequale. Foliuio lupino. ne campo tarquienſe: puoco inanti la ciuile guerra di Pompeio: d'ili uiuarii ad la sagina cioe la balena: laquale cum buon uino cocto & farro & lacte fi dato: incluse. Sono uarie le sue gieneratiōe. Li biāchi nascono in cāpo reatino. Li illirici sōno de precipua grādeza. Li aphricani ui hāno ubertate. Puossi cuocere in molti modi li bouoli cioe limache ponensi ferrate i uno uase acio nō escino fuori inelquale ui sia lacte cū unpoco di aq: & stiāni p una nocte: o uero uno giorno. Si purgerāno grādemente. Sōnouī che le paschino di lacte p una nocte & le purgano. Tolte dapoī & in lauezo cum aqua frescha al fuoco tanto le tengono che sono megie cocte. & bene spumate che serāno: & tracte dile loro case prima cum aqua calda sian bene lauate: dapoī cum aceto & sale bene fricate & di nouo lauate & inuolute in farina in olio buliēte o uero grasso sono da frigiēre. Friēte che siano: ouero cum mē

ra siluatica cum aglio & piper pisto & giaffrano: in acresta suffunderai: o uero in salsa uerde. Alessi ueramente al parer mio: o uero cū agliata o uero cum sapore si richiedeno mangiarli: Li choclei o uero bouoli ouero limache se senza molto aglio o uero altro sapore li mangierai: sōno di buono nutrimento. Al petto & al pulmone cōferiscono: adiutāo il figato: lassando le sue fibre: & giouano ali ethici.

Dile galiandre.

i E mare idico manda tate galiandre che come afferma plinio di la loro singulare superficie cuoprino le case habitabile. Diceffi etiā che intra le isole dil mare rosso li homini nauigāo cum barche dile sue scorce. Dile scorce dile galiandre siccate iuestino le letiere & le case di habitati. Ciulio polio primamēte institute: & cōe Maro dice le galiandre fano risplendere le case. Si pigliāno quādo spesso cū desiderio di respirare stāno inella superficie di laqua: & cussi dal sole si stornisse no: che quādo uengono gli homini p pigliare nō si fāno ne pono submergersi nelaqua. Sōnou i etiā d'iterrestre nelle boschi habitante liquale come si crede si pascono di herbe: & di rugiada & di quelle uiueno. Queste dali uilani cū li cani atrouate: se le portan p suo māgiare. Et nel lauezo cum aqua bugliete le poneno & megie cocte tracte & arote le scorce: & le interiore & la pelle: & dinouo lauate. & riposte nel lauezo acocere. Cocte cū piper giaffrano & rossi doui distridati suffunderai. Sonoui che cum agliato on uero cū salsa le mangiano. Sono di buon nutrimento & senza medicina di sapore hāno grāde uigore a nutrire.

Di le rane.

Ane nō sono intra li pessi anumerate drectamēte in qsto loco ala culina ui generano. Rosete & sotto terra

m iii

uiuēte: io le disprecio: & come catiue sōno da reūcere. Le acqua
tile queste sōno dileq̃le io parlo & q̃ste sōno migliore che q̃lle
che stāno sempre īfra terra cioe neli prati e terre. Impo che spēs
so sōno prese & morse da bisse uenenose: & pur fugieno morda
te sōno piu piculose da mangiare: īpero che cussi mordute. Bo
lo nō si pensa che tochiō. Prese tale rane: denutate dala pelle to
lessi le cosse & p una nocte ouero uno giorno la lesserai amoiō
nellaqua frescha. Possa iuolute in farina le frigerai nel olio: che
siano morbide: & calde subito impiadena poste: sōno che cum
salsa uerde & fiori di fenochi & specie le inspargieno. Ma la mas
saraenia le frigeno & calde le suffunde nela acresta cū le specie.
Et nota che dops cocte nō si lassia sti ripossare al fuoco p tenir
le calde: impo che deuenterebbero tātō dure che nō se potrebe
no mangiare ma fa che cocte & mangiatte sia tutto ī uno tēpo.

Libro decimo.

Dil modo da cuocere li pessi:

Io auea īstituto dire dila natura: & uigore dīli pes
si. se nō fusse stato pturbaro dali loro trāsmutati:
& uarii nomi. Di gli animāti nō e certo specie ueru
na che piu indiuidui: siano di li loro nōi: che dīli pes
si: & che piu habino perduta la sua disc: iptione. Et questo ha fa
cto il mundo: & p la negligentia & nō sapere piu oltre: di quel
li che hauāti di nui furēo. Diro ampo quātō piu accurratamēte
sia possibile di quelle che ad le mēse uēgono & maxime di quel
li nomi di quali anchora integri restano. Ma adire di tutti cōsi
derato che per il uulgo si crede che piu animali: & di piu diuer
se sorte nascino in aqua che in terra: & p tātō io nō sōno di q̃sto
parere. Di gli pessi liquali lhumano cōsortio uxa: quasi tutti sō
no di freda & hūida natura: a similitudine dilo elemento doue

nascono. Li marini tamen meno hūidi per la salledine di laqua
 si pensa che siano Salati ueramente siano tolti donde si uoglio
 fino tenuti i salubri. Ma le nutrifeno: & excitano grande sete.
 Fresci di megia etate pesci: tiensi che lungamēte uiuino: & non
 troppo grassi: & non li dilecta luochi grassi. o uero coeno: cioe
 li sa buone: ne che tosto si putrefacino. ne che habino in se duri
 cie ouero uligine: che loro lintendēo. Li maximi ali minimi fē-
 pre ho anteposti. Megliori etiam sono riputati li marini che li
 fluminali: & per alcuni fino riputati migliori li fluminali: che
 quelli che nascono neli laghi: & che quelli liquali nascēo neli pa-
 ludi. Piu approbabili sono qlli che nascono nele pietre che quel-
 li che nascono i luochi arenosi. Et li arenosi che li cenosi: cioe pa-
 lusti. Nō sono etiam improbat i quelli che di mare nodano ne
 li fiumi. & deli fiumi nodio inel mare: se qsto la loro natura pa-
 tisce. Li pesci tamen tutti sieno quali si uogliono sono di dura cō-
 coctiōe cioe da padire p la loro frigiditate & uiscositate. Oltre
 dicio: gienerā sangue frigido & flegmatico. dalquale poi nasce
 no uarie & graue infirmitate. Li nerui amolifeno: & ala parale
 sia preparano: excitāno la sete. Si tiēne tamē che hūectino il uē-
 tre: & accressino la genitura. Tutti li pesci nō sono dapparechia-
 re ad uno modo: ne da cuocere ad una sola māiera. Quelli che
 tu uorai alexi & fricti: qsi tutti exquainati: exenterati tracte le
 brāche & le ale & bene lauati. Cōtra ueramēte: qlli che uorai a-
 rostti: itegri al fuoco meterai: excepto ala salpa: & la lacia: diliq
 li le budelle & interiori per le bauixe trarai: & il ceffalo quando
 nō e da buō budello. nel uētre taglierai: & trarai le inestine: & i-
 pira nel corpo specie: & herbecie nō molto minutamēte taglia-
 te & sopra la gradella al fuoco di carboni cuocera i.

Dil tonno di cui si fa tonina.

m iiii

L tonno o uero tonina e pesce grosso come il delphio
& uiueno a la più lūga duo anni: & sono bnoni preci
puamente quādo la luna e piena: perche singrassano:
cū la luna crescente: & tagliati in peci la testa sua & ala sua assū
gia si cōmendata: & quella assungia salada e al pposito da usar
la in molte uiande a tempi di degiunio. Salato il suo grasso e
saldo & non mole: & si chiamato tarantello. Salato si pōe amo
le cum aqua & aceto: gitatoui petresemuliaccio meglio lassī la
sale: come lamorona. Poi bene lauato & repurgato: in aqua il
cuocerai: & non troppo: poi tralo & riponilo nel aceto: & bene
maxerato in esso: quando uorai ne potrai mangiare. Sōno alcu
ni che lo inspagieno cū specie dolce: & di questo si fa la tonia sa
lata: la q̃le uuole stare amoio per hore sei: & purgata che la sia:
se tu uorai aleffarla un puocho: & posta in aceto la mangierai.
Questa come li alrri salumi e di tristo nutrimento. Frescho uo
lendoui mangiare aleffo cum piper cinamomo & coriandri tri
ti cū cepola cocta & tagliata nel aceto cū la miele & olio lappa
rechierai nela coctura.

Dil mulo.

Vlo e pesce ilquale apruouo ali romani fue in precio:
p quāto in ogni luogo si legie. Inel mare rosso ui furō
atrouate di octāta libre. Impero uno presto asino ha
uere comprato il mulo septi milia: Presi & feriti cū una bache
ta: impo che altramente nō si puono cuocere ad aleffo & arosto
tēdeno. Alexi fassī al modo come il timo appare. Arosti: il pip
la ruta & li nuclei pistati & aceto ouero acresta supra fūderai.

Dile anguille:

Nguille p la opiniōe dicta per li auctori puode uiuer
a octanta anni: & durāno senza aqua sei giorni cū uen
to da tramōrana: & cū ostro assai meno. Tolleran lin

uerno cū poca aqua chiara & in aqua turbida nō pōne uiueret
 & linuerno etiā uoluntieri si ficano nele buse i paludini & mor
 bidi luochi molli bianchi & imbari di herbicine. Presa languila
 excoriata & netata dentro & bene lauata: si taglia i peci nō mol
 to lunghi: & posti nel spedo cū foglie di saluia o uero di lauro
 interposite fra luno & laltro pecio & al fuocho di carboni cocta
 sempre hūectandola cum salamora. Et quando forte collano:
 inspargile lieuemēte di farina pulita & mūda fino ala cōpita co
 ctura: messedata cū cinamomo & puoco sale bene trito. Alcu
 ni fricano bene cū semule cum la pelle et puoco sale per leuarli
 la unctuositate. et possa bene la rassano: et bene lauata et rera
 ta da interiori: la meteno integra nel spedo a factiōne di lucani
 cha a colpata in alcun luochi: ma nō tagliata senō fino su la spi
 na et cuocere come e dicto. Altri la pōgono cum la pelle i una
 pecia bagnata sotto le cenise: et cū fuoco di carbōi di sopra la co
 ceno: et cocta nela piadena posta inspargila cū cinamomo sale
 trito et succo di larancia et calda la mangia. Se alesta la uorai
 excoriata cum petresemuli et alcune foglie di saluia ciamomo
 sale et acresta et piper trito elixerai. Cocta la inspargi cum quel
 le medesime cose nela piadena: et calda si mangia. El bruodo si
 puote scusare piu uiuanda non hauendo altra uiuanda prepa
 rata. Salada excoriata et lauata in peci posta amoio per quatro
 hore lassera et piu: et cū aqua i lauezo meterai: et megia cocta
 la meterai cū altra aqua fresca al foco: el la sera la in tutto cuo
 cere. Cocta cum petresemulo tagliato et aceto la suffunderai.
 Anguille piccole netate et excoriate potrai frigiere i olio: et cū
 il succo di larancia o uero acresta le inspargi.

Murena pesce marino.

I A murena fa li oui suoi di ogni mese: et gli altri pesci

le fanno ad li loro tempi statuiti inelli: li liti cū poca aqua quā
do uano in amore usano cū le anguille & etiā cū le bisse: & q̄sto
si dice per il uulgo. Aristotile chiama il maschio che zenera zini
ro. La differentia tra il maschio & la femina di questo pesce e q̄
sta. Che la murena e uaria di colore: & e lenta & ifirma: & il zi
niro e di uno colore: & e robusto & gagliardo: & in trābi han
no alcuni busi sopra la copa: & abreniando: la murena si appa
rechia bene dibattuta & exossata & lauata & netata si coce cōe
languilla.

Dil equino: cioe ricio come di castagne.

Icolo pesce elo echino assueto in pietre il
quale acostandosi si tiēne le naue che alquāto si alēri
no il suo ueloce curso. Et pare che Luchano habi sen
tito cum Plinio come in questi uersi appare. Nō proprium reti
nes euro tendente rudentes. In mediis equinus aquis. La pri
ma syllaba dil quale da quel medesimo. Lucano si producta:
cōciosia che contra da Iuuenale sia correpto: & reuera sia piccolo
di natura. Item li greci obseruāno che echimos appellauano le
foglie dle castagne: lequale marziale ha imitato questo distico
come in questi uersi.

Corlicet digitos testudine pugnat acuta.

Iste tice deposita mollis echinus erit.

Lo echino quādo lo hauerai cocto cum il piper & giassara
no lo in spargierai.

Dila sepa:

Epa pesse marino nō e si lunga come il calamare: ma e
piu larga di busto. Il maschio e uario di colore: & e
piu nero & di maggiore cōstrācia. La femina cōe la sen
te mouere il mare fugie: & se si uedeno ferite diuengono uilli si
uno come altro. Et come si senteno uolere essere presi: getano

linchio stro: offuscan laqua: & cercano luochi di absconderfi.
 Le grāde leuateli lossio: & bene lauate: & facte bianche & pulite
 tagliate in morselli: poste nel lauezo cū aqua aceto sale: herbe-
 cine odoriffere tagliate minute: cum piper trito si cuocēo: & le
 massare nostre lappellano tripe quarismafe: & mangiansi calde
 cum poco giassarano p colorarle. Altri ui poneno il piper cina-
 momo coriandri. zu suerde: maggiorana & uno ouero duoi ros-
 si doui cū aceto o uero cum acresta: & poi quando sono quasi
 che cocte: un poco di buon olio ui agtungerai. Sono alcūi che
 le uolēo aroste: alhora lauate lieuemēte senza trarli lossio accio
 non ui esca fuori linchio stro suo: & poni su la gradella: uogien-
 dola cum olio di sopra cum poco sale misto fino ad totale co-
 ctura: cum fuoco di carboni. Cocte in piadena riposte cū her-
 becine tagliate: & cum specie i spargierai: & queste sopra gli al-
 tri pessi mangia calde: & uolen effere dile picole o uero megiaē.
 Alcuni le uoleno fricte: uode tracto lossio & bene lauate dal sā-
 gue: suo cioe dal nero. Tu le impirai di pasta nō dura ne tropo
 tenera. accio nō esca fuori cum oui: poca pulpa di pane cū spe-
 cie dolce & forte & herbecine minute tagliate cū poco melazo
 tutto incorporato isieme & di questo impirai el corpo & i olio
 le frigierai & in piadena sparse cum cinamomo calde māgierai.
 Et nota che ogni mangiare di pesci uolsi mangiare caldo exce-
 pto ingelatina & in salamoria che etiam fredo puotessi māgia-
 re.

Dili loligini.

Onou etia dili loligini & lonigiunculi. liquali sono
 differenti piu tosto d igrādeza che di qualitate. Que-
 sti fori dilaqua si suspendeno che pare che uoleno co-
 cti et in piadena posti cum piper. ruta. miele olio : un gocio si
 acuaciano.

Dil folpo:

f Olpo e cussi dicto ipero che lae di molti piedi. Bian-
che come piedi & mane usa: la sua coda ac due fessu-
re & e accuta: inel cohito si ralegrão p essere molto lu-
xoriosi: & in quel odore hãno grãde piacere: usan mangiare le
pulpe dili conchilii. cioe di molte sorte cape. Tutte cose portan-
nele sue tane: & dapoì che k hãno mangiata la pulpa: portã le
scorce de sono. Il folpo cocto cū il piper & lascere apparecchierai
& accuncierai. Ma cocilo come ti piace dirai che nō siano boni.

Di li conchi.

d • Ila generatiõe dili cōchi cioe cape. Si hãno liquale dil
uedere & di ogni senso sono priuate excepto solo dil
mangiare dogni altro exercio sono defectuosi: lequa-
le come stãno aperte subito fino insiadiate dali folpi liquali stã-
no inarguaito cū una petricella: & cōe si apreno iela pongono
dentro fra le duo scorci che nō si possino seruare: & i tale modo
sicuri tragēno fuori la pulpa. Negassi che in aqua sia alcuno ani-
mali ilquale al conferire alhuomo sia piu atroce cioe crudo alla
decoctione. Cocte cū piper petresemulo & mentha secca cum
cinamomo le suffocherai.

Dile locuste cioe granci.

I locuste sōno armate di una crosta tenera. Stãno nas-
coste mesi cique. Et in quel tēpo etiã li gābari stanno
occultati: in trābi come fanno le bisse: inel principio
dila priã uera si spogliã dila uechieza p riouarsi scoreta. il resto
stãno dil tēpo p laq̃. Le locuste stãno nele aq̃ cōe li pessi daprē-
dere cū le rete. Ma questi animali si cuoceno solamēte gitādoli
uiui inellaq̃ bugliēte. No hãno bōa carne uiuen i lochi petrosi:

Altramēte cussi cocerai le locuste cioe granci: li aprirai dala te-
sta come si sole: & dentro le ifunderai il piper trito: & sopra la
gradella si arostenno: Dili canchri cioe gambari.

Ambari linuerno usano stare i luochi stretti: & la esta-
g te esseno purgati: cioe mūdati in lochi largi. Tutti di
la sua generatione dalo inuerno sōno ofesi. A tēpo di
l'autūno & dila prima uera si ingrassano: & maxime quādo la
luna e piena. Di gābari ui sono di piu sorte generatione: ma q̃
si tuti hāno lunga uita. Hanno octo piedi: tutti piegati in obli-
quo le femie hāno il primo piede duplice il maschio lae simpli-
ce. Ultra dicio hāno duo braci denticulati & come forfese. A
parte di sopra ineli primi moti pare che si moui. La feruor e i-
mobile. Il bracio dextro e il maggiore di tuti. La uniuersitate di
loro alcuna uolta si moue cōgregati: & pare che tutti dū uole-
re uadino ad uno camio. Sonou i etiā gābari: liquali si chiamā
phynoterre: minori di tutti: & p questo respecto: ale i giurie &
offense opportunamente preuedeno. Ad questo piculo obuia-
no cū lo itrare a logiar si inele scorre dile ostriche: & quādo ac-
crescono esseno fuori & intran in quelle che sono piu capace alo-
giarli: & questo fāno p la paura di gābari. Tien si che li gamba-
ri cum uari uelocitate tutti caminan indietro. Cōbareno ifra lo-
ro come li mōtoni cū li corni curēdossi luno cōtra laltro. Sono
medicina cōtra le picciature dila serpi. Dice si che quādo il sole e
inel segno di cācro: passando li loro corpi exinaniti maxime: &
diuengono sechi: si trās figuran in scorpioni. Di questa generatio-
ne si tiene che siano li Echini. Li oui di tutti sono amari: & cū
sōno cōgiūti adūo insieme. La loro bocha hāno inel megio dil
corpo uoltata uerso la terra. Le fortune si preuedeno: & de qui
e che accorti uāno ad abscondersi cōperti sotto le pietriculle: &

per il peso stabilisseno la loro mobilitate : laq̃'e cosa quando li
marinari uedeno questo momēto i loro p la pratica lūga inten
deno che picolo dimostra de fortuna: & p uedeno di armigiar
si cum piu anchora per affirmarsi. Sōno alcuni che le coclei: sī
quelli daqua come li terrestri collocano in questa generatione:
Hāno ungiōle quale inele ocuritate lucen come fuoco. Tuti q̃-
sti si cuoceno cū aqua & aceto & cum sale abundāte. Cussi e bi-
sogno che boglino: che & tre fiate supchiando il lauezo sī expan
di. Cocti e riposti in piadene: cum aceto sī māgino. Li gābari le
uateli la testa & euacuata: & tolta la code & seruata da pte: mā
duple pistate cum uua passa & uno rosso di ouo: caseo trito: se li
tēpi il patirāno: tutto bene trito insieme & per il sedaceo colato
perresemulo: zu suerde mīuti tagliati: & le supradicte cose mes
sederai cū poco olio le code predicte frigerai: & le teste cum tut
ti li piedi pistati etiā & colati come dicto: & sopra li gābari cio
code fricte inella piadena ifunderai: & nella mēsa representa &
mangiaffi caldi. Gambaro io tengo che sia quello: & picolo &
tenero: cussi di lagi come di marini liti che pigliāo. Cocēssi etiā
questi al modo che li superiori: Certo li gābari difficilmente sī
padisseno. Cocti ali asmatici & ali pthysici si tiene che giouino:
Le loro teste reducte incinere & cū miele & giētiana beuute tiē
si chesia medicina al mōrso di cani rabiosi.

Dili conchicioe cape di nerse: si de forma come di natura:
Nelli conchi e grāde ueritate: si di figura cioe forma:
i come di colore: Come di pane cōcaue: alunate: lunge
i busto. Curuate inel megio fracate: inel busto rileua
te di schiete di rugate: denticulate: crinite. cresp. da queste so-
no sta tracti li pectini. & di queste quādo e li grā freddi. & li gran
caldi saltano fuori di laqua & uoleno per certo spacio & pē che
si carināo. Dala gieneratiōe dile cōche uiene grāde luxuria ad li

romani. La origie & la gēitura dīle cōche nō molto differisseno
dale ostriche. da leq̃le nascēo le ple. Diceffi che q̃sti se rēpieno
di certa roffura dal concepto di la loro natura. & quādo le lora
di lāno dila sua genitura che uanno ī amore patisseno certa ossi
tacione māda fuori megliori ple dila q̃litate di rore puro. onue
ro p̃fesi generan. Di aqua si tragieno tenere: & posse nel uino
subito sindurisseno. La concha propria quando la uede o sente
la mano di l'omo. si strīgie & cuopre īpero che la itēde che per
la sua richeza la si circhata. Et se p̃ auētura la mano itrasse den
tro la strige ī modo che la taglia cū la forcia sua. Prese le cōche
& riuersate īuolute nel sale. in uasi di legno rosicata la carpe &
la pulpa dil corpo. Rilassano li unione nel fundo & di biāche
za & di grādeza īfra esse sōno distāte: et p̃che ī alcun luoco non
sōno atrouati duo īdescreti. Aqueste li romane dilicie hāno po
sto nome unione. Le piu chiare si atroua nel mare arosso. Duo
grāde unione furon altempo di Cliopatra. leq̃le Antenio puo
candole ala luxuria affirmo. che ad una cena elui māgiarebbe
uno sextercio di cētinaria. uedendo Antonio che costei si mara
uigliaua dil suo parlare. si rise dela leuitate di tale femia adimā
doe una īgīstara & posseui dētro un poco di aceto forte. Et qui
ui tolse una di queste unione cioe cōche. & p̃ la sua orecchia li gi
ro lo aceto ī mō che itratouī dētro: & q̃llo maturamēte disso
luto: cōe di natura di q̃lla pietra. subito launiōe mādo fuori p̃
la orecchia ouero bocha che s' uolgi dire. Marcho ātonio la pos
se abeuere basta tale unione cioe cōcha senza cōtēctione ualea cē
to sextercii. Diche grādeza q̃sta si fuōsse potessi cōsiderare. Et
di questo dadi q̃llo cheui rimase doppo uicta la regia Cleopa
tra. et perso lo egipto fu portato a roma et aperte questo unio
ne cioe cōcha. et di una perla ui fuefacte due et furon iposte p̃

un simulachro di uenere p cosa mirabile & mōstruosa p la sua grādeza inel templo ilquale si chiama Pātheon. A dunq le conche se per questa ragione nō satisfano assai ad le humane dilicie Achūciamole neli carboni ardenti & come le ostriche le coce-
mo.

Di la purpura: & murice.

I A purpura & il murice fino annumerati nel numero di concūlii. Si nascondeno circa ad le cane dili orti p trenta giorni. Se congregan al tempo di linuerno. La purpura ae: inel megio dil busto il colore di quel fiore da tingere le ueste: lequale gia si cercaua di colore di rosa che trage alq̄to al nigrante colore: laltro tēpo e quasi sterile. Li uignari liq̄li cercano di prendere: cōtendeno īsieme īmpo che pdeno īsieme lauita cū quel succo. Tutte le cōnche tosto acresceno: & precipuamente le purpure: fano la loro grandezza in uno āno. Io credo ampo che il murice sia piu bello di colore che la purpura. Da questo uenia dicto Ostro. quel colore celeberrimo: ilquale si trageua dile ostriche & dila purpura & dil murice si tragieua. Et sarra: non si consta che trasse il nome da la cita di Sarra: che e infinicia laquale dapoi fu dicta Tyro: secundo la opone di Virgilio come per questi uersi. Et gemma bibat: & saran no dormiat ostro. Cuocessi etiam queste come laltre cōche cioe cape.

Dile ostriche.

Ili falsi cōchilii tamen cū le ostriche cōcludiamo leq̄le certo etiam excitā uenus quando bene la fusse morta aprouo ad li gulosi & lasciui libidinosi sono in precio. Sergio dice colui che prese la orata pesse: & che fu il primo da cui si hauesse cognitione di essa nō tanto per la golla: quāto per cagione di auaricia. A trouo la inuentione di metere le ostriche neli uiuarii: a tempo di Lucio Crasso: oratore: auāti la mar

ficha guerra. inela q̄le certo il principio dile uictigalie. et dīli pri
uati prouēti dile piscine acreseteno. Intrauignādo etiā in queste
cose di grandi humori. come fue Lucio Philipo. et Hortensio li
quali. Cicerone era solito appellarli Piscinarij: Come catone Vti
nēse. Lo herede di. L. Lucullo dice dile pissine auer uēduto q̄rā
ta uolte quarātamillia: come scriueno li Hystorici. Quel me-
desimo adūque la orata a colui che prima hebe le balnee pēfile:
Primo etiā dīli uenditori dile ostriche in Baiano colochoe ī pche
era fangosa regione laquale crea la solea: et le pasere: & cape etiā
& murici: et idonea ale ostriche. Il primo etiam optimo sapo-
re ale lucrine adiudichoe. Questa cocta inelli carboni: et tracta
dile scorce et essere fricta inel olio et cum specie et acresta potes-
si suffundere.

Dila orata.

On e da credere che la orata ne sia adducta di lochi ex
tranci cū spesa senza cagione: laquale p sapore et dilica
teza e collaudata. Tamen piu nobili di tutti la aurata
lucría passuta di cape: si riputata. Testimonio ui e Marziale: co-
me per questi uersi.

Non omnes laudes pretiumq; aurata meretur.

Sed cui solus erit concha lucrina cibus.

Si pinguis est orata elixam: si marcescit assam.

Facito ac moreto uiridi sunffundito.

Dil accipensere

Ccipēfere e quello ilquale nela secōda guerra di aphri-
ca: si cōsta che fue apportato aroma: e pesce cū picol
capo: & e di grande pretio. Et squamato ala riuersa:
doue li altri lhāno ala secōda: Questo pesci li ministri coronati
cum le tibicine ale palatine mense portauano quasi come le ui-
uande Ambrosie.

Dil scauro.

n

i L scauro di asia iel nostro mare fu apportato da Octa
uiano prefecto di larmata: il quale pesce itra hostia: &
campagna fue sparso cum questo ordine in quel litto
che fino a cinq ani nō fuisse preso ne tocato. accio multiplicasse
no. Megliore tamē sōno le sue budelle che la carne per auctori
tate di Marziale.

Dil lupo.

t Ale cose in altri luochi nascere p sententia di Varrone
& di plinio atrouamo: liquali per q̄ste parole il lupo
intro li pesci la uictoria li ascriueno. Al uiuere li cāpi
di campagna dice che producen optimi frumētī: & quelli di sa
lernū buon uino: & li cassini buon olio: & li tusculani buone fi
ghi li tarentini buona miele. Pesce lupo maxime intra duo por
ti quando le preso inel teuero: cōe il rombo inel colpho di raue
na: & la murena ne li litti di Sicilia. Arostisi il lupo adūque iel
la gradella. Sele quello ilquale il uulgo appela Lacia. cauateli
li brāchi & p quella uia medesima extractili li interiori: arosto
cum salsa uerde suffūderai. Et se tu el uorai alexo lo iuo!gerai i
leucofaco come trouerai i questo in char. Ad uno & saltro mo
do nō mangia suauissimo. A questo Pōponio di tiberō acola
li Martio aprile & Maggio spesso minuitaua: Assai sicuramēte
etiam si māgia: & cōgruamente nutrica. Philippo romano fisi
co in nostra etate egregio: & di la disciplina di li antiqui diligiē
tissimo rimato e dice. Se noi guardiamo il sapore dil stirione il
q̄lesi preso itra di duo ponti dil teuero: nui lo trouaremo quel
lo essere come li antiqui grādemente lo laudauāo. Ne ad la la
cia quella laude lie da fir ascripta per quāto lor extiauaō. Qua
le e di noi che megio iudichi: li gioti & papatori ui siano li iudi
ci.

Dil siluro.

f Iluro maschio: piu che tutti gli altri pessi fa bōa guar
dia ad le sue oue: & spesse fiata p cinqta giorni le guar

da ch' nō fusse māgiate da altri pessi. Ma il forza mario fale sue
oui intera doue le scroffe hāno cauata la terra: q priene & le co
pre cū la terra & ritorna a sumergiersi nelaqua. A capo di trēta
giorni el ritorna & leua la terra di sopre le oue sue. & atroua li
figlioli nascuti & portali nelaqua. Questi pessi io pēso al mā
giare di gli homini per niente sieno da cōmendare. •

Dil frauolino.

L frauolino acresce alto nela schina. & iclina il capo i
giu come uno giboso: di fuori rosso: & dētro bian
chiza: & ad cui il mangia li arēde buono sapore: puo
tessi cuocere inche modo si uole. Il maggiore alexo cū il leucosa
go predicto in carte. & il piccolo si richiede arosto cū la salsa
uerde.

Dil rombo.

Ombo preso nel mare adriatico: & maxime nel seno
di rauēna. si tiēne che suauissimo sia al māgiare: ilqua
le apruouo al i maggiori nō uenia posto se nō ale mēse
dili principi. Dila grādeza sua Iuuenale uie auctore in uno suo
uerfo. Incipit adriatici spacium admirabile rombum. Et Mar
ciale dice: Quāuis lata gerat patella rōbum. Rōbus latior est
tamen patella. Il rombo inel lauezo cum spinaci on uero cum
anefi cuocerai. Facilmēte se a questo modo si cuoce si distrūpe.
Item e neccesso che el boglia cū lento fuoco. Cocto cū leucopha
go come in qsto in carte appare & cum specie insparso sicura
& suauemēte mangierai.

Dil stirione.

Armī hora essere cōducto p le tenebre: quando che
dili pessi dili qli io sono p douere dire. Niuno certo
on uero di nome: on uero di natura auctore e che uī
parli. Laquale cosa ad la negligentia di maggiori & ad la loro in
scitia piu tosto e da scriuerli che ad me. Io usero li nomi noui ac

n ii

cio le gulle dili dilicati nō dicano parme esse stati che li nō habi
no usata integramēte la sua uoluptate. Il stirione e pesse grāde
& nō intra senō in grādi fiumi. Preso che loai: non subito ma
poco dapoi: il poni in aqua temperata cū uino pmitate & cū ui
no bianco: on uero aceto il cocerai. Ricordiraiti cū sale appa
rechiarlo. Tanta coctura uolē quāta la carne di uetello: & uolsi
mangiare cū sapore che habi dil giēgero dētro on uero cū aglia
ta o cū mostarda: on uero cum puerata. Potessi etiā mangiare
tagliato i fete come brasole & isparso cū sale tamaro & anesi co
riandri: & i oliō frictō in piadena isparso cum petresemulī & al
tre herbe odorifere cum sale & cinamomo cū succo di laranze:
on uero cū il suo sapore apropiato secōdo la appetentia di pso
ne. Dil stirione fassi il salume dicto schinale: il quale se il spina
le dila schina si facto: e buono. Et questo si taglia in tesseli inte
grip la grosseza dil pesse atrauerso: & e arosso dentro cōe il psu
to. Cocessi sopre la gradella inspargiēdolo spesso cū olio & ace
to nō si dissechi troppo: & cōe ti pare che il calore sia penetrato
dētro laualo dal fuoco: et in piadena infūdilo cū aceto copioso
et poco olio & sapi che questi farā buoni prōn a sollicitare li ga
liardi beuitori.

Apparechio che si dice chauiaro:

E oue dil stirione tracti certi ueruiseli & pelicule: liq
li hāno perentro. Lauate cū aceto on uero cū uio biā
cho distēderai sopre una tauola pulita accio si assugi
no & dapoi li salerai cū sale trito & i certo uase on uero mastel
lo inuoltate cū le mae fra il sale: i modo che le nō si arōpino &
ponile possa in uno sacho che sia raro di fili accio lumore possi
colare fuora & lassa lo p uno giorno & una nocte. Possa li po
ni i uno uassello forato di piu sorte buseti nel fūdo: a cagione
che alcuno hūore ui fusse rimasto dētro possi uscire fuori. Pos

sa lo riponi ad uso tuo in uaso di legno cū recipiente peso di so-
pre: & bene coperchiato accio stia sottopressa. Cuocere puossi
il cauiaro in do modi: cioe in fete di pane alquāto brustolate di-
steso al fuoco cū la forcina: on uero gradella: & tātō il tingerai
chel faci crosta piu colorata & allora caldo e da mangiarlo: o ue-
ro lauarlo in aqua tepida a cagione che nō el pari piu che tropo
salato: herbecie tagliate miute: pulpa di pane trito messedato
insieme agiungerai: cū poca cipola minuta tagliata & disfricta
cū poco piper trito. Dapoi questa spesa e apparecchio cocerai in
modo di frictaglia: & li greci in qsto cibo passerai: di ilquale lo-
ro sono auidissimi.

Lnmbriua:

Imbria e pesse da nō fir dispiciato: simile al coruo:
I Cuocessi ueramēte come il stiriōe: & et si apparecchia
aquel modo medesimo ma uole meno coctura: ipero
che le piu tenero.

Dentale:

Entale e dicto a tēpi nostri: & p li spessi & grossi den-
d ti quali lae nela boca. cū liquali alcuna uolta e assueto
mordere li pescatori. Et alo sentito li antiatle cicatri-
ce nelli dedi riceuute: dale dētale piage o guardato: sono qsi si-
mili ala orata: & come iistirione si cuoceno.

Varuolo.

Aruolo picolo: cōe e di quatro: on uero cinque lire: &
u nō sia exquamato: ne exenterato: ouero nela gradella:
o uero i olio si cuoce. Se inella gradella: aspgilo alcō-
tinuo cū olio & sale: cum aceto. Ama molta coctura per la sua
exuberante humiditate.

Coruo.

Il coruo e nero: quasi ala similitudie dil coruo che uo-
la donde io penso che labi tracto il nome. La spina di
sopre la schina assai lunge & quelle mouendo pūgie-
rebbe chui il tocasse. Porta etiam duo pietre biache nela testa:

n iii

A ffirmar Palladio che le dāno rimedio ali dolori di fiāchi: se sotto lanello il porterai che el ti tochi la carne: inelli optimi pessi si annumerato. Cuocessi grāde o picolo che el si sia come il Varolo: abiam dicto. Fricto cū moreto: inelquale uī sia umpoco di aglio: ouero inel senauro suffundi.

Solea cioe sfoglia.

A solea on uero sfoglia e pesce largo & tragie al lūgo. I Vero e che le subtile: dicto alla similitudine dila sola dunde tengo el assumesse il nome. Fricto cū petresemulo alquāto tagliato: & in acresta on uero in suco di larācie il suffūdi. Fi etiā questo ānumerato inel numero di boni pessi.

Palmite.

O crederei che quelle fussen dalmite: che sono piccole i lōbrīe: & nō sono ēt differēte senō inella quātitāte. Impero che trageno al lungo & al nero: & hāno la coda ubtile: accuta & cōe partita in forcella. Sono ēt senza squame Cocēsi & si apparechian come il stirione: si picolo fusse frigila.

Trilia.

Rilia e pesse cū il capo curto e grosso: laco tragie i accuta. Integra senza aprirla ne exenterarla: e da rostirla: & cū salamora e da aspergierla. Durerāno per giorni oēto & diece: se inella piadena poste luna super l'altra le hauei in sparfe cum la salamora & soprafusa. Salpa.

Alpa e pesse ne grande: ne di buon sapore. Sa da certo sapore di siluatico: Ete piū colorato inel megio & altransuerso. Questo pesse per respecto che le grosso inel uentre: sia bene exēterato: ma sia facta tanto picola tagliatura quanto piu si puote & richiedessi fir arrostito cū il moreto.

Scorpena

A scorpene e negra cū spine grosse & spesse disopre la schia cū lequale spesse fiato offēde li pescatori. Li grā dielisserai .li picoli farai arosti. Cephalo.

I optimo sapore il cephalo nel mese di septēbre: pesce d. bianco di sotto: assai grāde: disteso in la schia: la testa dilghe e curta & grossa. Il grande in la lauezo cuocerai: il piccolo in la gradella: inspargiendolo al continuo cū salamora acio nō si distechi. Il grāde cū leucophago & il piccolo cū essa salamora mangierai. Passera.

A passera fi cussi appellata dal nome di quel ucelino che si dināda passera: & dicemo celega: a laquale quasi e simile di colore: & in la capo etiā sono differente: & da questi ha tracto il nōe. Elixā cū il petresemulo: arosta cū la narancia: cū il succo lapparechierai.

Gambari marini.

Ambari marini picoli sono: la testa di quali e tenera: g. aleffi cum il finocchio & aceto suffundi.

Cape.

Ape sono di gieneratione di chonchili: euocensi in pa c. della senza aqua. Et quando tu uederai le sue conche aprirsi per il calore apparecchiata hauerai la accesta cū puoco piper trito: & petresemulo tagliato & insieme messedato riposte in piadena la infūderai. In aqua bene salata sōno da tenerle prima p una nocte o uero uno giorno: accio che la innata amaritudine abandonino.

Merlucio.

Merlucio e pesce senza liquame ilquale p auentura tras m. se il nōe da la merla. Tamē si dice chel sia di busto simile al lucio cocto il māgierai cū la mostarda biāca:

n. iiii

Lucio fimenale:

L lucio fimenale exēterato elifferai. Cocto la squama
cū la pelle li leuerai: & cū leucophago: ouero cū aglia
ra: o uero cū senauro il māgierai. Il lucio picolo se tu
uorai arostirai. Questo pesce intra li altri e meno insalubre.
Sōno alcuni che questo medesimo pesce dimandano licio.

Truta.

Ruta pesce di fiume: biancha la pancia & pētigiata la
schina di puncti negri: & cresce i buona grādeza: cōe
il uaruolo: & in alcuni luochi maggiore. come e inel la
co di scutari. Hāno piacere notare neli fiumi eorrenti cōtra lim
peto di laqua. & quanto piu senteno rapacitate dilaqua, tanto
piu si sforchia notare & auanciare londe dila correntia: & sōnoui
di rosse di carnafone. & etiam ui sonno di bianche: & intrambe
sonno buone. Apparechiansi aperta & exenterata & bene la
uata: & tāgliata & impeci & salata inel lauezo: in modo che uol
rata per il sale: sotto sopre: & dali lati tagliati bene uoltata &
mista per il sale cum aqua & aceto sia si axiatamente posta iel
lauezo che il sale non si laui dintorno al pesse: ne metere piu
aqua che solo il pesse sia coperto & superchi p duo didi. Cuo
cere la debi cum moderato foco & quādo auerai spūato alho
ra che el boglia cū tāto lēto foco quāto ti sia possibile. Cocta i
una pignata la distēderai accio che alquāto si desechi: & cū spe
cie dolce la ispargierai: & cū leucofagho: in carte .grasso da
giēgero la māgerai. La truta picola exēterata & bene exquama
ta integra dal lato drieto: & dal sinistro dal capo fino ala coda
stenderai: inele tagliature cū sale acuncierai: & per duo hore in
tra due tauole la suppresserai. Dapossa inuoluta in farina i olio
lētemente cuocerai. Fricta a questo modo la conseruerai p qua

tro & cinque giorni. Ma in q̄le modo si sia che la se māgi e grā
ue al padire. Tencha.

Vella che hora si dice Tencha: anticamēte si appella-
ua Mena. Sela e grossa & che la uorai elixa: cū acresta
specie & petresemulo minuto tagliato apparechiata
mangierai. Altramēte se la sarae grossa: quella bene exquama-
ta: & noi prima la brustolamo & poi rassiam. Poi sfenderai p
la spina sopra la schina: & la uolgierai i modo che quello che de
prima era di fuori: uadi di dētro: arrotili etiam li ossi dile costē:
& tagliati etiā li interiori apparechia di nouo cū oui sei. pe-
tresemuli tagliati: piper pisto: aglio frācto: poco giafrano: So
no che ui meteno susini damaschini: on uero marasche: on uero
uua passa cum pignoli mūdi apparechian cum uno ouo di fra-
cto da cuocerla cū lent o fuoco inella gradella. Cocta cū la sala-
mora di aceto: uino cocto giafrano la suffunderai. Altramēte:
se la sarae picola a quel modo la sfenderai come habiam dicto:
& cū sparsa in farina cū olio la frigierai. Fricta on uero cū acre-
sta: on uero cū succo di larācie la suffunderai. Questa etiā i che
modo si uolgia cocta niūa cosa e peggiore. Pesce persicino.

Il pesce persicino precipuamēte: il Verbano laco & il
fiume di padoli producē: il quale per questo rispetto
si tiene che siano cussi denominati. Impero chel ha sa-
pore di persico piccolo e uario di colore disticto. Suaue si tenu-
to questo pesse & meno insalubre il maggiore exēterato ne exq̄-
mato di aqua & aceto suffusi cuocerai. Cocto & mūdo: come
inel lucio abiam dicto ineli cōuiuii apponerai. Il piccolo exente-
rato & exquamato in olio o uero inella gradella cum salamora
coccerai. Lampreda.

I A murena e molto simile ala anguilla: ma e piu cur-

ta in busto. & ae alcuni busi intorno a lorechie: inelle parte deq̃
dale alpe si atrouano picole: & in Heutrutia mediocre. Aroma
inel teuere fino prese grande Ma la natura a facto bene: quãdo
inquel luoco la producto delicatissimo & grãde doue le ualate
& grãde gulle: atrouate le cose cōbatēno intra loro acresendo il
precio. Fī cōprata speffe fiare la lampreda p̃ cinq; sei: & sete du
cati: & già da certo senascalcho on uero cameriero sauemo che
acrescēdosi il precio aregaio cum unaltro expēditore: la pago
uinti ducati. Nepote patire la gratuita gula che uolse dimoſtra
re al suo spenditore quãto lauiua facta cosa grata acōprala: & p̃
manifestarli quãto lauea apreciaa la sua arogantia & presom
ptione & liberalitate: & nō uoglio dire che il patrone imitasse la
stulticia dil dispēsiero pche extolerlo dila stulticia cōmissa: etiã
dono cēto ducati doro: & questo fece a cāgiōe che p̃ unaltra uol
ta occurrendo ragaglio dil precio nō fusse timido ma tanto au
dace: che per danari nō si lasiasse adalcuno superchiare. Q ueste
cose nō uolse Cristo ilq̃le ne puose le uirtu & modestia: & non
li flagicii nela gula & li cōtrasti per quella ne diede exēplo ne i
mitatione pponendoci. Ma ritornãdo ala cucia e piu sicura co
sa che le piage crudele & dogliose petractare dila torta gitiamo
li inela testa acagione che la chanina rabie innoi nō exerciti. On
uero che la lampreda apparecchiata migliore chē la torta nō ne
facesse male. La lampreda tratoli li denti & la lingua: & tracto
li & roti: p̃ le parte dila bocha le interiori cum aura calida bene
lauera i & in alcun loco non li arūperai la pelle. Ele etiã da rico
gliarli il sangue: cū ilquale si sole fare lapparechio suo: inella bo
cha li ponerai una noce muscata integra. Ineli busi dintorni al
le orechie gariofoli: & dintorno di grani lapparechierai: iuolu
ta dapoi in forma di rota inel lauezo o uero tiganu megia uncia

di olio optimo poca acresta: uino bianco & optimo: sale quã
 to che basti cum lento fuoco cuocerai. Quãdo la comencera a
 bulire tu exprimerai il suo sangue in quel lauegio ouero tiggão.
 Questo medesimo farai etiam nanti che la boglia & meglio. Il
 suo moreto aquesto modo farai. Mandule o uero nucelle cum
 la sua pelle aroste & bene forbite dala ciere fera una di pane bru
 stolate cū uua passula pisterai: pistata: la dissolui cū acresta on
 uero pte inella coctura dissolui: & p il sedaceo inel catino trans
 mitterai apparecchiandola sempre cū puoco giengero: gariofili
 cinamo: & quel sangue qual habiamo dicto che e da ricogliere:
 cum questa spesa inel tignano o uero lauezo infunderai: dūmen
 tre che la lampreda sia cocta: lasserai bulire insieme. Altramen
 te se la uorai arosta: dūmētre che la sicoce ricoglierai il sangue
 & il grasso. Et questo etiam al modo predicto apparecchierai q̃l
 mangiare. Sōno alcuni che murene minime lequale le chiama
 no lampredocie: inella gradella cum lēto fuoco le cuoceno: suf
 fundendole al continuo cū olio & acresta cū sale & specie insie
 memixte.

Barboni

b Arboni fimenali ui sōno: ma intra li boni pesci cocti
 i che modo si uoglia nō sōno ānumerati. Le loro oue
 precipuamēte il mese di magio fino riputate pernicio
 se.

Temolo.

t Emolo e pesce fimēale optimo & maxime quellī che
 fino pigliari in adda inogni modo accōmodamente si
 cuocēo: tamē la frictura precipualmēte si richiede. Grongo.
g Rongo ilquale li anciati apellano Broncho: taglialo i
 peci & cuocilo a quel modo come di languila habia di
 cto: ponendouī fra luno & laltro pecio foglie di sal
 uia o uero di lauro.

Lione marino?

I Ione marino per questo si dicto gambaro da li uulgar
ri: secūdo il mio iudicio impo che di colore & di simi
litudine el riduce in parte al leone. La bocca sua & q̄l
buso ilquale ha sotto la coda si cuopre cum lana & asserrassi: &
nel forno caldo senza aqua ne grasso alcuno lentemēte si cuoce
Sōno che lo circondano cum carboni ardēti: & cussi il cuoceno:
& spesso el uolgieno accio nō si brusi. Item cuocessi etiā cū aq̄
& aceto come li gābari fiuminali solemo fare: tamē uole piu co
ctura: ipero che le piu grōsso: & e piu duro. Cuocessi etiā a q̄l
modo le laguste leq̄le sōno dila gieneratione di gābari: ma fino
riputate maggiore che il leone marino. Questo al parer mio e lo
Altase.

Scardoue.

I Cardoue cuocessi in che modo si uoglia. Sōno insipi
de. & inel māgiare induceno piu fastidio & molestia
che dilectatione: per le molte & minutissime spine.

Carpani.

I I carpani sōno pesci grōssi: & quando lherbe crescono
ineli fiumi: loro escio fuori dila aluei: & riuali. Al mā
giare non sōno insuaui cū il leucophago in char. o
uero cum agliata per quanto si iudica. Li picoli si frigiēo. I mā
ruani chiamano questi bulbari in lingua uernacula

Salmoni.

I Almōi i ogni modo che li cocerai: optimi li trouerai.

Lasche:

d I le lasche gran uirtu ui produce Transimeno Fricte
& etiam ineli carboni o uer inelagradella arostite cū
la salsa ouero acresta si li rechiede.

Lacteolini.

Velli liquali il uulgo chiaman laterini. io li appello la
 q lacteolini: da il lacte: & il suo biācho colore. & impero
 che etiam integro & uiuo si uede la spina stralucete. p
 questo diaphani sonno. Si pigliāno neli laghi & nel mare.
 Fricti cum moreto uerde. ouero cū acresta si dienno suffūdere.

Rouilioni.

I rouilioni sono simili a letrilie: nel laco di albana &
 i nel teuero precipuamente nasceno. Sōno picoli & in
 suaui. Si cuoceno & apparecchiano come li lacteolini.

Accicule cioe anguele.

I acciculi io tengo che dala diminutione d'ili aghi sian
 dicti quelli pesci: liquali il uulgo le chiamano accucel
 le: ouero anguele: dala similitudine d'ili agi che hāno:
 & cocte in che modo si uogliano sono riputate optime: & da la
 cte e maxime sano pesce.

Tordo marino.

L tordo marino e cussi dicto ipero che lha certa simi-
 i litudine di tordo: il quale cocto come si uoglia: tamē
 arosto si li richiede il senauro.

Agoni cioe sarache.

Nel lago di albano: cioe di scutari ui nascēo perfecti
 i agoni: liquali nō sono grandi: & quasi simile ale sar-
 delle. Alessi cū il petresemulo butiro & specie si richie
 deno: Fricti il succo dile narance o uero acresta.

Sardelle.

Ardelle dil laco bēaco molto fino laudate. Frictē cū
 f la acresta ouero succo di larancia si suffundino.

Folpi.

Olpo come habiamo dicto in charre: cussi si ap-
 f pellato per la multitudinē d'ili piedi: cioe branchi. In-

ogni modo che tu li cocerai dirai chel non sia buono?

Tancrì cioe granci.

c Ancrì sono quelli che il uulgo hāno mutate & uolte le littere: & li chiamano granci: cussi li feminali cōe di laguna & di mare: cocti cum aceto si suffundino.

Carpioni.

q Vādo Pīror da plinio dil benaco celeberrimo dila patria veronese laco spesse fiata faceffe mentione: niuna cosa dil carpione: p il quale quel laco precipuamēte si suole extoliere: da lui e istata lassata scripta. Si cuocēo li carpioni in quale modo tu uoli. Ma se tu uoli che li durino lungamente: pigliati subito in salamora per duo giorni li tignerai: cioe in sale: in optimo olio li frigierai che si cuocino bene. In questo modo li seruerai p uno mese: & sōno meno salubri & insauui: & anchora più se li ricocerai si riseruerāno. Serueransi etiā li altri pessi: non tamen frizendoli in qsto modo. Le da guardar si da essere puncti da la spina chē hāno in su la testa: impo che le perniciose. & tātō qto se la fusse auenenata: p quanto sirienne.

Calamari. cioe caramali.

q Velli li qlico storo chiamāno calamari: meglio & più propriamete si poterā chiamare ordeigno doue si tiēne inchiostro. cōciosia che loro hāno il capo ala factione di uasseleto da inchiostro. & etiā per rispecto che spesso getāno inchiostro. Li grādi in peci tagliati & aleffi et cum petrese mulo minuto tagliato. et cum specie. Li picoli frieti cū il succo di la rancia suffundensi et caldi si māgiāno:

Pesse in gelatina.

g Ielo di aqua uinō et aceto fassi: et accio che più lungamente si conserui. bisogna apparecchiarla cum molte specie. Di bruodo dila mēna cioe tenga, o uero di lu-

cio grasso che solamte sia exenterato. ma nõ squamato. farassi
 optimo gielo. Ma questo pesce cum lento fuoco: & in tãta aqua
 quanto el sia cooperto eda cuocere. Cocto & leuatali la pelle di
 nouo el ponerai nel lauegio: & boglia per raseneuol spacio. Le
 altre cose lequale habiamo dicto che sòno da essere facta inel ge
 lio dile carne absẽ rueraĩ cõe habiamo dicto in char. Et cũ
 questo apparecchio potrai cõstringire & congẽllare altri pescis
 & presertim cussi maritimi come fiumenali.

Oue taruche cioe butarche.

E oue di cefali grãdi intẽdi: torai integre non arumpẽ
 do la pellicula ne laquale le nascẽo inel corpo del pe
 sce: & cũ sale trito le inspargierai & in sale le laslerai:
 p uno giorno & possa leuale dil sale: & metile fra due tauole so
 to pressa per uno giorno & una nocte. Dapõssa le apicherai al
 fumo largo dala fiãma: & le guance dil cephalo cioe di la testa
 inuolgerai la pũcta di sopre dila botarga come alligata i uno
 pecio cũ laltro & non lassiare che sentino la forcia di la fiãma:
 ma solamente dil fumo. Seccate che seranno seruale in uaso di
 legno cum semule. Sasonate che le uederai & mãgiandoui a q
 sto modo: nõ sarãno catiue. Ma se le uolesti cocte sotto la cine
 re: o uero sul fogolaro caldo & nete dale ciere uolgiendole spes
 so: & scaldata che bene sia potrai mangiarui. Penso che questa
 maniera di salitura sia sta portata di grecia: donde tale buono
 salume si suole apportare.

Quello che sia da mangiare inella tertia mensa cioe da
 poi sumpto il cibo.

Oi habião gia dicto assai qũto che sia da mãgiar iela
 priã & secũda mẽsa deq adierro adũq; sarãe da dire

inella tertia: si come icoclusione p sigillo dil stōacho quello che
sie da sumere. Māgiate le carne sel occurerae si aroste come alef
se p il tēpo dil āno come sōno pomi ouero peri garbi maxima-
mente māgierai: liquali prōpulserāno le exalatiōe dil cibo pre-
so dināti: lequale andarebbero ala testa. Sōno aleūi liquali mi-
rabilmente laudano la radice dil raffano tra liquali e nicādro il
quale dice che doppo il cibo adiuta la concoctione al fūdo dil
stōacho penetrādo. Il flegma cōsuma: li fumī andati al capo li
scaccia. Le rene & la uisica purga. Saluteuole eria cōtra li uene-
ni di fungi. & al morso di scorpioni & bisse uenenose per quāto
si legie. Tanto e la sua forcia & uirtute: p la forteza & acrimo-
nia sua: & maxime il siluestre. ilquale io ho che si chiama armo-
raco: ilquale abraxo il storcio & posto sopra uno scorpione: su-
bito si muore. Sūpto nāti cibo nō si laudatō p li medici: che p
la sua forteza & calida uirtu: nō lascia acquiescere il cibo inel sto-
macho: & gienera ruti: & ala cōccōctione induce uomito: & ipe-
disle molto. Ma a uolere bene cōfigillare il stomacho si tiē che
un puoco di caso duro sia apto a phibere che le exalatione mē-
no ascēdino al capo & al cerebro: & etiā accōmodamente tuole
il fastidio dile cose unctuose o uero dolce sumpte inela cena: q̄l-
li che sōno grādi & dilicati: māgiano anexi & coriandriconfecti
inele loro mense: per medicina dila bocha & dil corpo. Li uul-
gari li finochi: la castagna come si sia. la uirtu e frigida & uēto-
sa & secche tutte: di lequale uariamēte e sta sentito. Questa al-
tri li hāno dicto noce. cōe Virgilio dice: Castaneasq; nuces. Al-
tri li hāno dicto iuglāde: come li sardi liquali le chiamano Ba-
lani: & hāno deliberato in essi la sia da fir ānumerata. Fi riuolta
neli echini pūgienti: cioe neli rici: si cōe cosa preciosa. Gia fue in
pretio nele parte tarentine: lequale loro le chiamano Balaniti:

Venia etiā laudata già inela citate napolitana come adora inel
milāese. Le castagne tute quādo fino bene cōmasticate da quel
li che hāno buon stomacho: & māgiate nutriscono cōmoda &
utilmente: & larga: & tienſi che facino appetito. Fino riputate
meglior cocte nela ciere calda cū li carbōi ardēti: che q̄lle che si
no aleſſate o uero nela padella pforata fino arostite iela fiāma.
La sua troppo uētoſitate & forcia ſtiptica ſi cuoce. Itē ſumpte
cū il zucharo o uero miele ſi riēne che la cōſumi il phlegma. Ol
tra di cio il māgiare di cotonei & di pomī granati: & mixte gar
bi: & ditut te le coſe che ſtringieno: come di le carobe & di piſta
chi nō ſno biaſmati māgiarli doppo ali peſci: ouero le mādule.
ouero nocele o uero noce. Sōno opiniōe di alcūi che tēgoño che
le prediſte coſe habino uigore de repriēre la frigida forcia di pe
ſci: & etiā la humiditate cū la ſūma ſiccitate quale in eſſe ſono.

Di il uino.

A cena el diſnare ſenza beuere nō ſarebbe ſolamente
inſuaue: ma etiam nō ſarebbe ſaluberrima: cencioſia
che le piu grato il beuere a chi ha ſete: che il cibo: ſi p
riferſcare il pulmone: & acio che meglio il cibo ſi coadūa: & che
meglio ſi padiſca quello che ſūpto habiamo. Il uino diſq̄le An
drechides ſcriuendo ad alexādro dice che la ſuai itēperantia il
fa appellare come coſa laquale e p cōſtringiere ſangue al la ter
ra. Tracto in ſe il uino ha uigore di ſcaldare & di bagnare l'ho
mo: inſuſo di fuori ha uirtu di riſrigerare & diſſecare. La forcia
ſua e calida e humida: unde Homero appelloe.
come coſa che ha ſomenza di calore. Dequi e che a li corpi feſſi
& laſſi: niuna coſa piu toſto ſubuiene: ſe modeſtamēte el ſi rice
uuto. Item niuna coſa e piu pnitioſa che il tuorlo diſordinata
mente: inperò che agli homini occorreno queſti incōuenienti:

o i

cioe diuēgono Tremuli graui. pallidi: feculenti: obliuiosi cioe
domētegeuoli. Canuti. Calui & uechi nanti tempo: & questo li
adiuienne per lo imbragezo. Per laquale cassa ui uiole essere il
muodo secundo le etate di li homini & li tempi di lanno. Et q̄-
sto e necessario. come e certo linuerno che piu si māgia: & secū-
do la sententia di Celso & Meno: ma beuere uino piu meracho
& chiaro: & cussi lestate tuor beuande quanto si puote chiare &
leuino la sete: & che nō accendino ne affochino il corpo: & accio
che ala prima uera minuādo il cibo possiamo agiungere qual-
che cosa piu chiara ala beuāda cussi beuerlo piu smerado. VI-
tra dicio le da dare ali uechi beuanda piu chiara. & a li puti piu
dulce ali giouani di megia etate uino medioere: le etiā da ricene-
re la beuāda secūdo la qualitate di le regione & di corpi. Quel-
li che abitan in luochi frigidī: piu meraco: & neli caldi piu dul-
ci tempati & che ritiēeno uno certo megio: & di quello beua-
no. A quelli che sōno abundantī di sāgue: dilutibile cioe uexa-
ti da colera acuta uino ligero: a quelli che lāno melanchonicha:
daielo chiaro & meraco. Quelli che hāno la flegma beualo gar-
bo. Dili uini ui sono di tre generatione: Plinio dice: garbo: dul-
ce: legiero. Il garbo stringie il pecto & lo exaspera. Il dulce mo-
lifica & humilia ma piu d'utilmēte cūciosia che iela colera ac-
cuta facillimamente el si cōuertra & passa. Il ligiero e al tutto uti-
le cūciosia che el cōuegni a tuti li membri. Li uini bianchi se so-
no legieri ouero se nō sono troppo merachi cioe troppo dolci: sō-
no piu facile che li neri alpadire. Li neri stringie il pecto & le fi-
bre cioe le uie. Quelli largano & humilian. Li bianchi ueramē-
te piu sicuramente sumeremo. La ragione da fare li uini. liquali
di diuerse regione si coglien. sian adimandati ali ruricoli cioe ui-
lani: che itendeno bene le regione. A noi basti breuemēte cōnu-
merare che uini che sono in precio. Ma io priecho p prima quel

li che legieno che p questo nō mi riputi chio sia homo che molto mi appetisca il uino ipero che uoglio dire: & cū ueritate: che el nō e uerūo che sia piu di me. sia ordinato. ne ancho che da natura beui meno. Li uini li tempi loro li hāno laudati. Tu te merauieglierasti come quelli de albana sono tutti. Li surenturi legieri. & piu salutifferi. Tiberio cesare. il mese signino la mirabile austeritate contenire il corpo diceuano li medici. Laude grande li atribuiton. Li uini mamertini. Diuo Iulio daua nelli publici cōuiui. Quelli di falerno tutti li hāno laudati. & maximamente Maro cōtinentissimo piu di gli altri laudaremo etiā nui senza controuerfia: & riprēfione li uini li gusti & maxime quelli liquali in li liri genouosi nasceno: Impo che sōno facili & iucūdissimi di sapore. ne alcuna cosa obsta chio nō si aprecii & li appelli nectar ifra gli altri. La corsica ae uini firmissimi & che facilmete prendeo il capo. Nō sōno piasimati li greci: & maxime quelli che nasceno al castello Gieminiano. Hetruria ie acre suta maxia laude ad li seueriani p li lucrini moti: liquali la estate di precipua refrigeratiōe sono. Et maxime a roma: doue & p caldo & per uarietate di cibi & copia cōe che a fornace calidissima extuano il stomacho. Per sua nobilitate & ellegātia mi ritrahe. Il tribiano ilquale fa hetruria excellere. Nō negerō che i Pice no nelle pte cisalpie: & in ele altre pte di italia esserui di fama di gni: ma di questi solamente auer facta mētionē assai mi basta. accio che a nostri tēpi no si possi dire chio nō abi satisfatto: ipe ro chio abi piu accuratamēte cercato q̄l paesi & regiōe pducho migliori uini: che nō habi cerchato q̄le regiōe pducāo migliori homeni.

De il sedare le pturbatiōe & guardar si da quelle. Vasi nulla sarāno al dilecto. & ala ualitudine tātī precepti: se breuemēte nō mostriāo la ragiōe da sedare la

o ii

112

pturbatione: lequale li greci diceuano
certo cussi mi moueo la mēte dila ppria sede spesse fiare: che p
turbato l'animo e etiā neccesso il corpo cum graue icōmodo si la
menti & doglia. Le fonte dī tutte le perturbatione da lequale q̄si
finiti riuuli diēo a tutti essere notorii. Duo pensieri buoni ui sō
no di liquali luno e presente: & laltro e puoco dietro: p douere
essere secundo chē si spera. La uoluptate cioe il dilecto sollicita
mente p opinione di qualche gran bene: & dal presente: & la cu
piditate laquale quella medesima ouero libidine e licito appel
larla: laquale e imoderato appetito di qualche arbitrato di grā
bene: come dice cicerono. Item duo imaginari mali: liquali cū
paciā ragiōe cū laquale quelli di sopra si distigueno. cōe ela pau
ra & la infirmitate. Certo il desiderare qualche cosa cū ragione.
e cosa da sauio: maximamēte propria: quando questo sia facto
modestamēte: sarae dicto uolūtate: ma coloro che noi uedere
mo hauere facto altramēte. pprio noi diremo che el habi facto
cōmossa da libidine. Noi ascriueremo al gaudio di sopra quel
lo che cū ragione si excitato: & a colui che siegue la leticia exultā
re: ala effrenata copiditate ascriueremo. Come e colui che p dile
cto di li mali uolūtieri si ralegra di l male alieno. La dilectatio
ne e tutti li sensi e una diffusa iactatione: tanto q̄to le parte fino
sottoposte a la gieneratione. Cussi la libidibe la ira escādescētia
lo odio: la inimicitia: la discordia: la indigētia sequirāno il desi
derio. La malitia ueramente laquale e di gli homini aduersante
la ragione la cōtractione a queste parte. si distincta ala iuidētia
da la emulatione da la obrectatione. La misericordia dal lāgo
re lucto. merore erūna. dolore. lamētatione. sollicitudine. mo
destia da la afflictioe & da la despatione. Per laquale pturbatio
ne etiā la morte spesse uolte aduiene: & suffocato & oppresso il

cuore dal sangue & dali spiriti p la paura agitati da la concu-
sione. La paura oltra di cio laquale si ha cū huile & ifrigibile exa-
minatione di futuri mali: cū ragione e da scacciare. Laquale la
pigritia. il terrore. il timore: la paura: la examinatione: la cōtur-
batione di mente. di li homini di philosophi ispegaciāno li com-
mādamenti che serebbero da optēperare. A queste ifirmitate
di animo lequale noi uediamo hauer assumptō nōe dala simili-
tudine di li corpi ifirmi. opportūamente medegeremo se cū la
tēpantia forteza. modestia: & cū la prudētia da noi scaccierō
li imoderati appetiti nostri: liquali quasi sōno cōe corrupto sā-
gue che si riduce in flegma o uero i colera melāconica: dalaqua-
le pniciose conditione di cose. neli corpi nostri diuersi morbi fi-
no gienerati. Nō obsterāno alhora ala honesta uoluptate o ue-
ro ala optima ualitudine. la auaritia: la ambitione. lappetito &
natura femminile la basseza dāimo: la igordisia dila gola: la uio-
lencia: la petulācia: lo iganno dil defraudare: la sceleritate: il fu-
rore. la turpitudine. la temeritate: il bisogno. la amentia: la dis-
peratiōe dile cose: da lequale tute pfidiose pte: noi com.e da de-
tertime furie siamo agitati & infestati. se no cū forte animo li fa-
remo risistentia & repugnātia. Ma se dala equitate dala pudici-
tia buona ragione pudore. pietate cōstantia honestate. sanamē-
te. & da la bona sperāza si abādonerō. Ala integra uoluptate
cioe al dilecto & piacere alquale la buona ualitudine si dice es-
sere congiuncta incorreremo cum maxima uergogna.

Qui finisse Platina di li obsonii stampata in Venetia. nel an-
no del signore. M. cccc. lxxxviii. a di. xxv. de Agosto.

Deo gratias.

113

Di buzolati: peuerati:

Arina bene buratata di grão minuto quartarolo uno
f & megio: meterai iel albuolo: & ridurai i muchio: &
inel megio farai una fossa. Hauerai piper trito uncie
tre: cinamomo trito uncie duo. gariofili uncia una: giaffrão sa
gio uno: scorce di larāce puluerizate sazi duo. miele ala stiera
grossa libre sei. Tutte le specie incorporerai insieme: & poi le me
terai inella fossa di la farina: & incorpora bene cū le specie: & ite
rum redula in monte & nel megio ui farai una fossa. Poi haue
rai la miele bene liquefacto & spumato. & giterai dētro il gia
frano: & bene messederai cum le mane: & incorporato & dapossa
chel siā bene rifredato: ponerai dicta miele inela fossa di la farina
aduertēdo chel nō fusse caldo: pero chel guastarebbe lopera &
bene messederai dicta farina cū la miele & bene incorporerai: &
impasterai tanto solamente che tu to incorporato insieme: la fa
rina si tegni insieme: & riducta i pasta che si puossi fare li buzo
lati. fali impero che questi non uoleno essere molto impastadi:
& hauerai una tauola cū farina tamisata subtile di sopra: come
neuegata su dicta tauola: sopra laquale tu meterai li buzolati:
liquali farai acio non si tegino di sotto: poi in forno bene li co
cerai: ipō che se nō li cocesti forte ritornarebbero teneri i breui
giorni p la miele. & po uolēo grāde coctura: Se li uolesti su
bito facti māgiare. non li dare tanta coctura. ipō che sarebbe
no troppo duri a māgiare. Ma se li uolesti p seruarli cuocili for
te & harai buoni buzolati.

Buzolati di farina pura bianchi.

Arina di grano minuto bene tamisata quartiere uno:
f cū leuamēro dil pane cū aqua calda ipasterai. & opti
mamente domerai: & quāto piu tanto migliori si fa

rāno: poi fa li buzolati. & getali nela caldara cūm aqua buglien
 te abrouarli: & subito trali fuori & li pōnerai sopra una tauola a
 sugare: & come siano suti: metili nel forno: & cū diligentia sia-
 no fasonati che non si brusino: & harai buoni buzolati bianchi
 schieri & se ui uorai agiungerui li anixi & finochi: sia al tuo pia-
 cere.

FINIS.



